

Rychlé domácí špízy v trojobalu



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

716 kalorií , 1 g cukrů , 2 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: KATZVEL

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-domaci-spizy-v-trojbalu>

Příprava

Malé cibule s průměrem do 5 cm (spíš podlouhlé) nakrájíme na kolečka. Plátky sýra o šířce asi 1 cm nakrájíme na čtverečky asi 2 x 2 cm. Točený salám oloupeme a nakrájíme na kolečka. Jedna porce jsou asi dvě 10 - 15 cm špejle. Napícháme za sebou tvrdý sýr, točený salám, kolečko cibule, na začátek a konec sýr. Nic nespadne a zapeče se to. Rychlé špízy obalíme v klasickém trojobalu jako řízky. Rychlé špízy smažíme dozlatova v rozpáleném oleji.



Ingredience

- 500 g cibule
- 500 g točeného salámu
- 400 g tvrdého sýru
- 2 vejce
- 1/2 šálku hladké mouky
- 1/2 hrnečku strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod