

Ježeček



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1756 kalorií , **4 g** cukrů , **7 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jezecek>

Příprava

V mouce, vajíčku a strouhance obalíme kousky masa. Z bílků ušleháme sníh, osolíme a vmícháme nastrouhaný sýr. Tvoříme kuličky, které taky obalíme v trojobale a osmažíme. Na špejle napichujeme dle fantazie a chuti střídavě cherry rajčátka, kuličky ze sýra, maso, olivy, kousky okurky. Jídlem ozdobenou špejli zapíchneme do chleba. Hosté se zasytí a kdo bude mít ještě hlad, může si ukrojit ještě kousek chleba. Vtip je v tom, že na špejli lze napíchat vše co máme rádi. Maso a kuličky jsou základ, zbytek záleží na naší individuální chuti.

Ingredience

- strouhanka na obalení
- vejce na obalení
- hladká mouka na obalení
- 2 ks vepřového řízku
- 2 bílky
- 100 g strouhaného sýra
- bochník chleba
- 10 ks cherry rajčátek
- hrst oliv
- sůl
- pepř
- 1 okurka

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně
nenáročná, Maso, Návštěva, Párty občerstvení