

Smažené špízové jehly



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

1441 kalorií , **3 g** cukrů , **6 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazene-spizove-jehly>

Příprava

Plátky vepřové kýty z obou stran naklepeme, osolíme, opepříme a nakrájíme na menší kousky. Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka, sýr a uzeninu nakrájíme na kostičky. Na kovovou jehlu nebo špejli napichujeme střídavě maso, cibuli, uzeninu a sýr. Hotové jehly obalíme v hladké mouce, rozšlehaných a osolených vejcích a ve strouhance. Obalené namočíme opět ve vejcích a ve strouhance. Smažíme ve vyšší vrstvě oleje. Podáváme s opékanými nebo vařenými brambory a tatarskou omáčkou.

Ingredience

- 200 g vepřové kýty
- 4 plátky Cikánského šálu (moravské uzené)
- 2 plátky uzeného sýra
- 2 cibule
- sůl
- mletý černý pepř
- na obalení - 2 vejce
- hladká mouka
- strouhanka
- slunečnicový olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

