

Cananoles se šunkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2555 kalorií , **3 g** cukrů , **108 g** tuků , **134 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/cananoles-se-sunkou>

Příprava

Z mouky, 2 vajec a špetky soli vypracujeme tuhé těsto(je-li třeba trochu vody). Z těsta vyválíme 2 tenké pláty a 10 min je necháme proschnout, poté je nakrájíme na čtverce cca 12 x 12 cm. Ve velkém hrnci přivedeme k varu osolenou vodu, přilijeme olej a čtverečky těsta 4 min povaříme. Scedíme a necháme okapat. Cibuli s česnekem oloupeme a nakrájíme nadrobno, šunku na nudličky. Vše osmahneme na másle, vmícháme mouku a protlak, osolíme, opepříme a zalijeme 4 vejci, mícháme, dokud se vejce nesrazí. Na těstoviny nanese náplň a svineme je, poté roličky dáme do vymazaného pekáčku, posypeme sýrem a opečeme pod grilem 5 min.

Ingredience

- 300 g hrubé mouky
- 2 + 4 vejce
- sůl
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 250 g šunky
- 30 g másla
- 2 lžičky rajčatového protlaku
- 2 lžičky hladké mouky
- pepř
- 100 g strouhaného sýra

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod