

Eidam na rožni



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

1839 kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **121 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/eidam-na-rozni>

Příprava

Syr nakrájame na hrubé kocky, úhora olúpeme a rozkrájame na plátky. Podobne rozpolíme aj rajčiaky. Očistenú cibuľu rozštvrtíme a slaninu nakrájame na plátky, podobne aj pečené mäso a salámu. Uhorku olúpeme a pokrájame na hrubé kúsky. Všetko v pestrom poradí napichávame na kovové alebo drevené ražne (ihly). Ražne omočíme v mlieku a obalíme v strúhanke. Na panvici rozpálime olej a za stáleho otačania ražne opekáme asi 4 minúty. Pred podávaním na stôl ešte horúce pokvapkáme worchesterskou omáčkou a rýchlo servirujeme.



Tip k receptu

Ako prílohu môžeme podať ryžu alebo zemiakový šalát a zapíť bielym suchým vínom.

Ingrediencie

- ✓ 250 g Eidamu
- ✓ 200 g uzeného úhoře
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 2 cibule
- ✓ 80 g anglické slaniny
- ✓ 150 g pečeného telecího z roštence
- ✓ kousek salátové okurky
- ✓ 4 plátky trvanlivého salámu
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 4 lžíce strouhanky
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ několik kapek Worcesterské omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Hlavní chod