

Haničiny střepečky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

1140 kalorií , **1 g** cukrů , **83 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Hanka

Odkaz: <https://srecepty.cz/haniciny-strapecky>

Příprava

Cuketu, nastroháme, přidáme nadrobno nakrájený salám, nastrohaný tvrdý sýr, vejce, sůl, pepř, trochu vegety. Všechny suroviny spolu spojíme, přidáme hladkou mouku. Těsto - hmotu uděláme tužší a velkou lžící vykrajujeme kousky těsta, které vkládáme do rozpáleného tuku, smažíme jako karbenátky.

Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat i nadrcený česnek. Pokrm je možno podat s oblohou - okurek, rajče a jiná zelenina.

Ingredience

- 1 vydlabaná a nastrohaná cuketa
- 5 dkg nadrobno nakrájeného salámu
- 5 dkg nastrohaného Eidamu nebo jiného tvrdého sýra
- 1 vejce
- 6 lžic hladké mouky (i více dle potřeby)
- sůl
- pepř
- Vegeta
- olej na smažení

Kategorie

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