

Hlívový špíz v těstíčku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

244 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/hlivovy-spiz-v-testicku>

Příprava

Klouboučky hlívy očistíme a povaříme 10 minut ve vroucí osolené vodě. Pak je nakrájíme na menší kousky. Sýr i salám také nakrájíme. Z vejce, mouky a mléka vymícháme těstíčko. Na grilovací jehlu nebo špejli navlékáme střídavě houby, sýr a salám. Celý špíz obalíme v těstíčku a smažíme dozlatova na rozpáleném oleji. Podáváme s brambory, hranolky nebo bramborovou kaší.

Tip k receptu

Do těstíčka můžete přidat najemno nakrájené zelené bylinky, jen nesmí být moc aromatické, jinak přebijí chuť a vůni hub. Nejlépe se mi osvědčila petrželka, někdy smíchaná s trochou oregana.



Ingredience

- 250 g čerstvé hlívy ústříčné
- 1 slepičí vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- 50 ml kravského mléka
- 100 g tvrdého sýra
- 100 g měkkého salámu
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročné, Houby, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod