Smažené šunkové rolky

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

1295 kalorií , **1 g** cukrů , **26 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/smazene-sunkove-rolky

Příprava

Tavené sýry zbavíme obalů a vložíme je do misky. Přidáme nasekanou petrželku a vidličkou dobře promícháme. Na stůl rozložíme plátkový sýr. Na každý položíme plátek šunky. Na šunku doprostřed lžičkou rozprostřeme sýrovo-bylinkovou směs. Potom naplněné plátky zavineme do rolek a zpevníme párátky. Připravíme si těstíčko: V misce rozšleháme vejce s hladkou moukou a solí. Připravené rolky ponoříme do těstíčka, při vyndávání necháme okapat a pak obalíme ve strouhance. Na pánvi rozehřejeme olej a rolky prudce ze všech stran osmažíme dozlatova. podáváme je teplé s jogurtoým dipem.

Ingredience

- 8 plátků sýra
- 8 plátků šunky
- 8 trojúhelníčků taveného sýra
- 1 hrst čerstvé sekané petrželky
- 2 vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- strouhanka dle potřeby na obalení
- olej na smažení
- 200 ml nízkotučného jogurtu
- 2 lžíce majonézy
- 1 špetka bílého mletého pepře
- špetka soli

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva, Párty občerstvení