

Špekáčky v pивním těstíčku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

142 kalorií , 0 g cukrů , 7 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/spekacky-v-pivnim-testicku>

Příprava

Nejprve si připravíme těstíčko - v pivu rozšleháme vejce, postupně přidáváme mouku, až dokud nám nevznikne hustější těstíčko (přibližně "palačinkové" konzistence), mírně osolíme. Chvilí necháme odpočinout, aby se mouka dobře spojila s pivem a nabobtnala. Mezitím si oloupeme špekáčky, které podélně rozkrojíme na 2 - 3 plátky, obalíme je v těstíčku a smažíme na oleji.

Tip k receptu

Pokud je chceme mít "pikant", můžeme do těstíčka přidat feferonkovou pastu - množství dle požadavku na ostrost.

Ingredience

- 4-6 ks špekáčků
- trocha hladké mouky
- 3 dcl piva (černé je nejlepší)
- 1 velké vejce
- sůl
- olej nebo jiný tuk na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Chudý student, Hlavní chod