

Sýroví ježci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

885 kalorií , **1 g** cukrů , **12 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Bob

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrovi-jezci>

Příprava

Šunku, sýr, papriku a cibuli nakrájíme na malé kostičky. Vše smícháme s hladkou moukou, rozšlehanými vejci, mlékem a strouhankou. Dle chuti osolíme a můžeme přidat i koření dle chuti. Tvarujeme kuličky a ve fritovacím hrnci jemně opečeme do zlatova. Jako přílohu podáváme hranolky. Dobrou chuť přeji.

Ingredience

- 100 g šunky nebo jiného měkkého salámu
- 100 g ementalu nebo jiného tvrdého sýra
- 1-2 vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 dcl mléka
- 1 paprika (kapie)
- 1 cibule
- sůl
- 5-7 lžic strouhanky

Kategorie

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

