



ŠUNKOVO SYROVÝ ŠPÍZ OD HUGA.





Taký, že "manam"!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)



šunku v kuse 200 gramov

syr v kuse 200 gramov

špajdle

olej

Klasický troj obal: hladká múka, vajíčko, trochu mlieka, soľ a strúhanka.

Postup:

Šunku a syr nakrájajte na rovnaké kocky. Striedavo napichajte na špajdlú. Obaľte v klasickom troj obale. Najskôr v hladkej múke, potom vo rozšľahanom vajíčku s trochu mlieka a soli a nakoniec v strúhanke.

Špíz vysmážajte na panvici s dostatočným množstvom oleja. Postupne otáčajte aby sa smažil so všetkých strán rovnako.

HOTOVO!

Podávajte s varenými zemiakmi a s domácou Tatarskou omáčkou. Recept na Tatarskú omáčku nájdete na mojej stránke.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo