

Loštický špíz

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na špejle střídavě napichujeme zhruba stejně velké kousky tvarůžků, slaniny, klobásy a kolečka cibule. Připravené špízy obalíme v mouce, rozšlehaném vejčku a strouhance a zprudka osmahneme na oleji.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Vejce** - 50 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 300 g
- **Krahulecká klobása 1500 g** - 200 g
- **Pohanková mouka hladká 250 g** - 50 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 50 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

