

HOUSENKA

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kuřecí maso naklepeme a osolíme. Na špejli napichujeme střídavě sýr, párek, papriku. Takto připravený špíz obalíme plátkem masa a potom obalíme v trojobalu. Osmažíme v oleji. Když je housenka propečená, vyjmeme špejli a housenku rozpůlíme po délce, aby vynikla mozaika. Příloha: vařené brambory, bramborová kaše nebo hranolky.