

Houbový špíz

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

asi 12 hlaviček muchomůrek růžových (nebo bedel červenajících či vysokých)

20 dg anglické slaniny

4 cibule

4 plátky eidamu silé asi 8 mm (rozumí se plátek z cihly)

na trojobal:

hladká mouka

3 vejce

trochu piva

strouhanka

olej na smažení

Postup

Postup je asi zřejmý již z rozpisu ingrediencí. Vezmeme špejle dlouhé asi 15 cm a napichujeme střídavě hlavičku houby, plátek slaniny, kolečko cibule a plátek sýra. Začínáme a končíme houbou. Tyto minišpízy obalíme v trojobale a osmažíme v oleji (pokud dává někdo přednost fritéze, je to samozřejmě jednodušší). Houby ani vejce na obalení nesolíme, protože houby by nasákly moc oleje. Osolíme až na talíři.