Flameňáci

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřové kýty
marináda
česnek
petrželka
sůl
50 g sušené iberské šunky
2 natvrdo vařená vejce
vejce a strouhanka na obalení
olivový olej

Postup

Natenko rozklepané vepřové plátky marinujeme 24 hodin ve směsi drceného česneku, soli a panenského olivového oleje.

Do každého plátku zavineme dvě čtvrtky vajíčka a šunku nakrájenou na úzké proužky. Dobře zavineme a obalíme v rozšlehaném vajíčku a strouhance.

Smažíme dozlatova, necháme okapat na papírovém ubrousku a zchladlé „flameňáky“ krájíme na kolečka. Podáváme jako tapas – chuťovku!