

Krůtí špíz s ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

olej na smažení

sýr eidam

1 lžíce obyčejné hořčice

trochu mléka

2 vejce

ananasový kompot

krůtí prsa

sůl

hladká mouka

0,5 lžičky kari

0,5 lžičky pepře

Vegeta podle chuti

4 stroužky česneku

Postup

Postup přípravy: Maso a sýr nakrájíme na kostky, kompot přecedíme a necháme okapat, střídavě napichujeme na jehlu - nekořníme.

Těstíčko: vejce rozšleháme s mlékem a zahustíme hladkou moukou tak, aby vzniklo hustější těstíčko, okořníme, přidáme rozetřený česnek. Špízy obalíme v těstíčku pečlivě ze všech stran a smažíme ve vyšší vrstvě oleje.