

Řízek pivovarského štamgasta

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce bylinkového másla

Příloha::

tuk na smažení

pečivo - vecka, rozkrojená houska

2 lžíce hladké mouky

1 vejce

100 ml světlého piva

4 silnější plátky nivy

8 plátků šunky

8 plátků vecky

Postup

Do dvou plátků šunky zabalíme díl nivy. Smotek namočíme do těstíčka připraveného z rozšlehaného vejce, piva a prosáté mouky. Rychle osmažíme z obou stran na rozehřátém tuku. Plátky vecky potřeme bylinkovým máslem a v troubě zapečeme.

Podáváme teplé k sýrovému řízku.