

Šunkové závitky s Hermelínem

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cibule

vajíčka

Hermelín

drůbeží šunka

trojobal

tuk na smažení

Postup

1. Na osmažené cibulce vymícháme vajíčka, odstavíme, přidáme strouhaný Hermelín a zamícháme.
2. Touto nádivkou plníme plátky drůbeží šunky, uděláme závitky, obalíme v trojobalu a v rozpáleném tuku vysmažíme.
3. Podáváme teplé s brambory, bramborovou kaší, nebo také studené.