

Boloňské smaženky

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

40 g hříbků nebo žampionů

40 g másla

sůl

16 plátků veky

8 plátků šunky

100 g taveného sýra

šálek mléka

2 vejce

strouhanka

olej na smažení

Postup

Houby udusíme na másle, osolíme a necháme vychladnout. Na osm plátků veky položíme plátek šunky, dušené houby a přiklopíme je zbývajícimi plátky veky, které jsme potřeli taveným sýrem. Oba plátky dobře stiskneme a namočíme nejprve v mléce, pak v rozšlehaném vejci a obalíme je ve strouhance. Na oleji usmažíme do zlatova a ihned podáváme.