

Fazuľové struky so šunkou a syrom

Potrebuje

- - 650 g čerstvých fazuľových strukov
- - 8 tenkých plátov šunky
- - 8 tenkých plátov syra Karička
- - 2 lyžice polohrubej múky
- - 2 lyžice hrubej múky
- - 2 - 3 lyžice postrúhaného syra Karička
- - 3 lyžice mlieka
- - 4 vajcia
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - tuk na vyprážanie

Postup

Fazuľové struky uvaríme v osolenej vode. Necháme odkvapkať a vychladnúť. Na plátky šunky dáme syr, potom rozdelíme fazuľové struky. Zviníme ich do závitkov a zopneme špáradlom. Z múky, mlieka, žĺtkov a syra vymiešame hladké cesto. Osolíme ho, okoreníme a premiešame so snehom z bielkov. Závitky namočíme do cesta a vyprážame ich v horúcom tuku. Podávame so zemiakmi a zeleninou.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 50-60minút

porcie: 8