

# Salámky v těstíčku

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a 3. středisko Zlín - Čmoud)

<b>název</b>	<b>množství (na 4.0 porcí)</b>
Brambory	1.5 kilogramy
Salám (gothaj nebo junior)	600 gramy
Voda	400 mililitry
Mouka - hladká	200 gramy
Vejce slepičí	2 kusy
Olej slunečnicový	Na smažení
Kečup	Podle chuti
Sůl	Přiměřeně
Hořčice - plnotučná	Podle chuti

## návod k přípravě

Recept, který se nám už dlouho nedaří vyřadit z táborového jídelníčku, tábor se dělí na ty, kteří je milují a na ty, kteří je nenávidí.

Z mouky, vajec a vody umícháme ve velké míse těsto jako na palačinky. V případě potřeby přidáme mouku nebo přiředíme vodou. Přidáme špetku soli.

Salám nakrájíme na kolečka silná asi 1 cm, která následně namočíme do těstíčka a rovnou vkládáme na rozpálenou pánev s vrstvou oleje. Smažíme po obou stranách dozlatova.

Podáváme s kečupem nebo hořčicí a vařenými bramborami. #3zlinfordawin

## úkoly

recept nemá úkoly