

Salámky v těstíčku

Hlavní jídlo

(vytvořil*a 3. středisko Zlín - Čmoud)

název	množství (na 4 porcí)	
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