



HLÍVA ÚSTŘIČNÁ 26. 12. 2022

Špízy z hlívy ústříčné

Špízy z hlívy ústříčné - přísady:

- 300 g hlívy ústříčné
- 150 g anglické slaniny
- 100 g tvrdého sýra
- klobása podle chuti
- 2 vejce
- hladká mouka
- strouhanka
- sůl
- pepř

Špízy z hlívy ústříčné - postup přípravy:

Hlíva ústříčná se musí nejprve předvařit v osolené vodě. Po jejím vychladnutí nakrájíme na kostky houby, slaninu, klobásu a sýr a střídavě napichujeme ingredience na jehlu nebo špejli. Vše osolíme a opepříme. Hotové špízy z hlívy ústříčné obalujeme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance, stejně jako řízek a smažíme v rozpáleném oleji ze všech stran dozlatova.

Špízy z hlívy ústříčné můžeme podávat s bramborovou kaší, zeleninovým salátem nebo čerstvým pečivem.