

# Doubravické ušelo

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- klobása 100 g
- slanina 100 g
- smetana 2.5 dl
- vejce 5 ks
- hladká mozuka 1 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Slaninu nakrájíme na kostičky, klobásu na kolečka
2. Obojí rozškvaříme společně na pánvi
3. Ve smetaně rozkvedláme hladkou mouku, vejce, mletý pepř a přilijeme na pánev k uzenině
4. Na ohni mícháme 3-5 minut.

Doporučení:

Podáváme s chlebem nebo s rohlíkem.