Špecle se sýrem a smaženou cibulkou

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

400 g	polohrubá mouka
1 špetka	prášek do pečiva
2 ks	vejce
120 ml	mléko
1 lžička	sůl
200 g	strouhaný tvrdý sýr
trochu	máslo
2 ks	větší cibule
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Polohrubou mouku se špetkou prášku do pečiva smícháme s vejci, mlékem a solí. Vše vypracujeme do hladkého těsta. Natrhané těsto (například lžičkou nebo prolisované přes cedník) vhodíme do velkého hrnce s vroucí osolenou vodou. Když špecle vyplavou na hladinu, vyjmeme je z vody ven. Posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a jemně zamícháme, aby se sýr rozpustil. Na pánvičce si rozpustíme máslo a na něm osmahneme pokrájenou cibulku. Špecle s rozpuštěným sýrem naservírujeme na talíře a posypeme osmaženou cibulkou. Ozdobíme zelenou petrželkou a ihned podáváme.