

Zapečený hermelín v listovém těstě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Listové těsto 1 balení
- Hermelín 2 ks
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Bílek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Listové těsto rozválíme na pomočném vále na tenkou placku. Z této placky vykrojíme 2 čtverce, jejichž okraje pomazeme bílkem a do nichž zabalíme hermelín. Po zabalení potřeme bílkem. Vložíme

do předehřáté trouby a pečeme dozlatova. Podáváme s brambory, tatarkou a zeleninovým salátem.