

Hermelín ve víně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- hermelín 2 ks
- bílé víno 1 dl
- ořechy 50 g
- máslo 60 g
- strouhanka 1 lžíce
- strouhaný čedar 3 lžíce
- olej 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hermelíny nakrájíme na kousky, zalijeme vínem a necháme stát přes noc v lednici.

Druhý den je vyjmeme, prolisujeme, přidáme do změkklého másla současně se třemi lžícemi vína z marinování, se strouhankou a s jemně umletými ořechovými jádry a vyšleháme.

Podle chuti okořeníme a vložíme do nádoby vytřené olejem. Povrch uhladíme a necháme v ledničce ztuhnout (asi 5 hodin)