

Hermelínové koule

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- hermelín 1 balení
- máslo 100 g
- mletá sladká paprika 1 lžička
- pažitka 2 hrst
- bageta 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo a sýr rozpustit, za neustálého míchání, na velmi mírném ohni (nejlépe na teflonu) a přidat papriku i hrst pažitky. Směs nechat vychladnout, pak mokřýma rukama tvarovat kuličky a obalit ve zbývajících pažitce.

Poznámka:

Koule napichovat na nakrájenou bagetu nebo rohlík jako jednohubky.