

Smažený hermelín s mozaikovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- strouhaný eidam 50 g
- hermelín 4 balení
- kápie 0.5 ks
- mléko 1 lžíce
- hladká mouka 100 g
- paprika 1 ks
- sůl 1 špetka
- uzené maso 100 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu maso vejce nakrájejte nadrobno, promíchejte a směsí naplňte rozkrojené hermelíny, které pak namočte do předem připraveného těstíčka (vejce, mouka, mléko, strouhaný sýr, sůl podle potřeby) a smažte v rozehřátém tuku po obou stranách dozlatova. Podávejte jako hlavní jídlo s bramborem a zeleninou nebo jako chuťovku k vínu.