

Hermelín plněný špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- hermelín 2 ks
- čerstvý baba špenát 1 hrst
- česnek 1 stroužek
- vlašské ořechy 2 lžíce
- pomazánkové máslo bez příchuti 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

Hermelíny necháme asi půl hodiny povolit při pokojové teplotě. Baby špenát omyjeme a nadrobno nakrájíme.

2

Hermelínům odkrojíme vršky a vydlabeme hmotu zevnitř. V misce ji smícháme s baby špenátem, prolisovaným česnekem a ořechy. Přidáme lžíci pomazánkového másla. Směsí naplníme vydlabané hermelíny a přiklopíme odkrojené vršky. Zabalené do alobalu dáme hermelíny uležet přes noc do lednice.

3

Podáváme nakrájené na tenké plátky nebo na trojúhelníčky.