

Restovaný hermelín v alpské šunce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- hermelín 2 ks
- olivový olej 1 lžíce
- jarní cibulky s natí 2 ks
- alpská šunka 4 plátek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hermelín lehce potřeme olivovým olejem, zejména proto, aby nám na něm lépe držela alpská šunka. Po potřetí hermelín tedy obalíme do kabátku z alpské šunky (dle šířky plátku použijeme jeden nebo dva).

Rozpálíme si teflonovou pánev a obalená kolečka hermelínu v alpské šunce do ní vložíme. Opékáme, až je šunka křupavá - cca 3 minuty z každé strany. Na talíř si nakrájíme jarní cibulky na kousky velikosti nám vyhovující a na vyrobené cibulkové „lůžko“ položíme zlatavě orestované hermelíny se šunkou.

Poznámka:

Podáváme s křupavou bagetkou - nejlépe čerstvě rozpečenou. Dle chuti můžeme přidat tatarku nebo jemnou majonézu.