

Plněný hermelín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hermelín 2 ks
- paštika 100 g
- okurky sterilované 2 ks
- chilli paprička červená 2 ks
- dle potřeby strouhanka 1 ks
- dle potřeby mouka hladká 1 ks
- vejce 2 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hermelín podélně rozkrojíme tak, aby vznikly dvě stejné poloviny, a vnitřek vydlabeme lžičkou. V misce smícháme paštiku (provensálskou nebo francouzskou), vydlabaný vnitřek sýra, nadrobno nakrájené chilli papričky a pokrájenou okurku. Utřeme do pasty. Hermelín naplníme vytvořenou pastou a půlky spojíme. Obalíme v trojobalu a smažíme. Podáváme s brambory.