

Pikantní smažený hermelín

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Hermelín 2 ks
- Šunka 4 plátek
- Francouzská hořčice 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 50 g
- Strouhanka 100 g
- Olej 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hermelín rozřízneme na dvě kolečka, která po vnitřní straně potřeme hořčicí a přikryjeme salámem. Salám a sýr drží hořčice dobře pohromadě. Vajíčko rozšleháme se solí a sýr obalíme v trojobalu jako řízky. Na pánvi rozežřejeme olej a připravené hermelíny prudce osmažíme po obou stranách. Jako přílohu podáváme vařené brambory a rajčatový salát.