

# Hermelínové překvápko

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Listové těsto 1 balení
- Hermelín 1 ks
- Anglická slanina 150 g
- Oregáno 1 špetka
- Vejce 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Listové těsto rozválíme (já kupuji už rozválené). Rozdělíme rádlím na čtverce. Hermelín nakrájíme na plátky. Do každého čtverce dáme plátek anglické a dva plátky hermelínu. Zabalíme dle fantazie. Já vážu jako šáteček. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme oregánem. Dáme do rozehřáté trouby a pečeme dozlatova. Podáváme studené i teplé.