

Plněný hermelín s ořechovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hermelín 1 ks
- máslo 2 lžíce
- česnek 2 stroužek
- nastrouhaný ořech 2 lžíce
- drcený kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hermelín rozpůlíme, opatrně vydlabeme. Měkkou část sýra smícháme s máslem, utřeným česnekem, ořechy, ochutíme kmínem a osolíme. Naplníme, spojíme a zabalíme do alobalu. Necháme v chladu 2 dny uležet.

Poznámka:

Krájíme na dílky, párátkem spícháme s hroznovým vínem.