

Smažený hermelín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sýr hermelín 2 ks
- mouka hladká 100 g
- vejce 2 ks
- strouhanka 3 lžíce
- mléko 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- olej 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, strouhané housky, vajec, soli a mléka si připravíme řidké

těstíčko. Z 1 hermelínu nakrájíme 4 čtvrtky nebo 4 plátky, které namáčíme v připraveném těstíčku, na pánvi nebo ve fritovacím hrnci v rozpáleném oleji po obou stranách dozlatova rychle opečené. Podáváme s bramborem, bramborovou kaší a nebo pouze pokapeme kečupem a s rohlíkem pouze k červenému vínu.