

# Hermelín v pivním těstíčku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Pivo 100 ml
- Hladká mouka 3 lžíce
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pomeranč 1 ks
- Rozinky 1 lžíce
- Hermelín 2 ks
- Mandle 2 lžíce
- Brusinková zavařenina 1 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Na těstíčko smícháme pivo, hladkou mouku, rozklepnuté vejce a špetku soli. Pomeranč oloupeme a rozpůlíme. Jednu polovinu rozdělíme na měsíčky, které krátce osmažíme v teflonové pánvi. Z druhé poloviny pomeranče vymačkáme šťávu, kterou vyvaříme v teflonové pánvi na polovinu objemu. Pak do pánve přisypeme rozinky a měsíčky pomeranče a krátce vše povaříme. Hermelín obalíme nejdříve v těstíčku, pak v mandlových plátcích a pozvolna usmažíme dozlatova. Obalený hermelín podáváme s měsíčky pomeranče a ozdobený brusinkovou zavařeninou. Podáváme s vařenými bramborami.