

Hermelín v listovém těstě

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hermelín 4 ks
- Listové těsto 1 ks
- Kečup 4 lžíce
- Pórek 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Listové těsto vyválíme na lehce pomoučeném vále na slabší plát. Rozdělíme je na 4 čtverce a každý z nich potřeme kečupem. Pórek nakrájíme na kolečka a spaříme v osolené vodě. Doprostřed čtverců z listového těsta položíme celý hermelín a jeho povrch posypeme pórkem. Rozšleháme žloutek. Sýr dobře zabalíme do listového těsta a potřeme žloutkem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě do té doby, až je povrch zlatavý.

