

Hermelín v bramborovém těstíčku

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Hermelín 1 ks
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Hladká mouka 2 lžíce
- **Podle potřeby**
- Olej na smažení 3 lžíce
- **Na ozdobu**
- Petrželka 4 snítka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hermelín rozkrojíme na dvě kolečka. Nasekáme petrželku. Oloupeme česnek, ten utřeme se solí a pepřem. Oloupeme brambory, omyjeme a nastrouháme. Přebytný škrob slijeme.

Bramborové těstíčko

Do nastrouhaných brambor přidáme vejce, mouku a česnek se solí a pepřem. Těstíčko promícháme.

Na pánvi rozpálíme olej, na kterém naběračkou z těsta vytvoříme dvě placičky. Na ně položíme kolečka hermelínu a každou placičku zvlášť přelijeme bramborovým těstíčkem.

Hermelín v bramborovém těstíčku smažíme dozlatova z obou stran. Ihned podáváme.