

Smažený plněný hermelín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hermelín 4 ks
- Šunkový salám 8 plátek
- Drcený kmín 0.5 lžička
- Vejce 2 ks
- Mléko 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- strouhanka na obalení 300 g
- Olej na smažení 1 hrnek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Hermelíny naplocho rozřízneme na poloviny a každou polovinu na straně řezu posypeme maličko kmínem. Pak je spojíme zpět k sobě a mezi ně vložíme po dvou plátcích salámu. Vejce rozšleháme se

solí a mlékem. Připravené hermelíny obalíme postupně ve vejcích a strouhance. Tu k sýru po celém povrchu pečlivě přitiskneme a celé obalení ještě jednou zopakujeme. Nakonec hermelíny osmažíme v rozpáleném oleji do zlatova a podáváme s vařenými brambory a tatarskou omáčkou.