

Hermelínová pomazánka s pomerančem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílé víno 2 lžíce
- Šunka 100 g
- Hermelín 2 ks
- Sladká smetana 4 lžíce
- Pomeranč 1 ks
- Čerstvá petrželka 1 ks
- Cereální bageta 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dobře vyzrálé hermelíny nakrájíme na kostky, dáme do hrnečku, zalijeme vínem i smetanou a v horké vodní lázni mícháme dohladka.

Šunku nakrájíme na kostičky, pomeranč oloupeme a dužinu nakrájíme na nudličky.

Do chladnoucí hermelínové pomazánky vmícháme šunku i pomeranč.

Hermelínovou pomazánku s pomerančem ihned mažeme na plátky grahamové nebo cereální bagety a můžeme podávat.

Pro potěchu oka můžeme namazané plátky ozdobit snítkou petrželky.