

SMAŽENÝ HERMELÍN V PAŘÍŽSKÉM TĚSTÍČKU

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 1

- Hermelín 1 ks
- Vejce 1 ks
- Voda 1 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Salám 2 plátek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na 3 kolečka rozkrájený hermelín vkládáme mezi dva plátky salámu a obalíme v těstíčku. Vše v hrnečku ušleháme vidličkou dohladka. Obložený hermelín namáčíme v těstíčku a smažíme na rozpáleném oleji. Jako přílohu podáváme vařené brambory.

