

Hermelín plněný houbami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1494 kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Jana Remková

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermelin-plneny-houbami>

Příprava

Hermelíny si rozkrojíme, vydlabeme a naplníme směsí hub, které předem podusíme na másle s kmínem, solí a chilli kořením. Obě části sýru spojíme a podle potřeby zajistíme párátky. Obalíme v trojobalu a smažíme na oleji.

Tip k receptu

Plněné hermelíny podáváme s bramborovou kaší nebo jen se zeleninovou oblohou.

Ingredience

- 4 ks Hermelínu
- houby nebo žampiony
- 4 lžičky másla
- špetka soli
- špetka kmínu
- chilli koření dle chuti
- olej na smažení
- hladká mouka
- 1 vejce
- strouhanka na trojobal

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Houby, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

