

Hermelínový dortík



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 10

558 kalorií , 0 g cukrů , 54 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermelinovy-dortik>

Příprava

Z hermelínu podélně odřízneme ostrým nožem vršky (1/3) a odložíme je stranou. Z větších částí vydlabeme vnitřky, aby vznikly mističky. Lučinu, mleté ořechy a vydlabané části sýru utřeme do pěny. Podle chuti ji osolíme, naplníme jí sýrové mističky a přikryjeme odříznutými částmi (čepičkami). Sýry zabalíme každý zvlášť do alobalu a necháme 1 den ztuhnout v chladničce. Před podáváním dortíky nakrájíme na dílky, rozložíme na listy opaného salátu a ozdobíme půlkami jader vlašských ořechů a kuličkami hroznového vína.



Tip k receptu

Hermelínový dortík se hodí zejména jako chuťovka k pivu nebo vínu.

Ingredience

- ✓ 2 ks velkých Hermelínů (nebo 4 malých)
- ✓ 200 g Lučiny
- ✓ 4 lžice nahrubo mletých vlašských ořechů
- ✓ půlky jader vlašských ořechů
- ✓ několik listů zeleného salátu
- ✓ kuličky hroznového vína
- ✓ sůl

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Párty občerstvení