

Plněný hermelín



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1dní 0h 10min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 1dní 0h 10min , Porce: 2

452 kalorií , 1 g cukrů , 39 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Hermelíny podélně rozpůlíme a vydlabeme vnitřky. Vydlabaný sýr utřeme s prolisovaným česnekem, ořechy a se změklym máslem. Vzniklou hmotu naplníme Hermelíny, spojíme a zabalíme do alobalu. Necháme v lednici den nebo dva dny uležet. Před podáváním nasekáme bylinky a smícháme s olivovým olejem, lisovaným česnekem a solí. Směsí Hermelín potřeme a podáváme.

Ingredience

- ✓ 2 Hermelíny
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 35 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 5 g másla
- ✓ 3/4 lžice nasekaného kopru
- ✓ 3/4 lžice nasekané pažitky
- ✓ 1/2 lžice nasekané petrželové nati
- ✓ 2 lžice olivového oleje
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Hlavní chod