

Rozpečený hermelín



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

92 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: Jitka

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

Příprava

Hermelíny dáme na pečicí papír na 5 minut pod gril. Opatrně přendáme na talíř a ještě horké uprostřed nakrojíme do kříže a otevřeme. Lžičkou opatrně vydlabeme. Do vzniklého otvoru vložíme kornoutek ze šunky a kapsu naplníme zeleninovou směsí s kořením, solí, zbytky sýra a pikantní omáčkou. Plněný sýr ještě můžeme na chvíli rozpéct pod grilem. Podáváme s brambory či opečeným chlebem.

Ingredience

- ✓ 4 smetanové Hermelíny
- ✓ 1/2 skleničky omáčky Spak Chilli-česnek
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 1 naťová cibulka
- ✓ petrželka
- ✓ bazalka
- ✓ drcený pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Labužník, Hlavní chod, Svačinka

