

Hermelín smažený v šunce a pивním těstíčku

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 Hermelín

100 g šunky

1 vejce

4 lžíce piva

4 lžíce hladké mouky

sůl

tuk na smažení

Postup

Hermelín nakrájíme na tlustší plátky. Každý z nich obalíme tenkým plátkem šunky (můžeme spíchnout párátkem). Namáčíme v hladkém těstíčku, připraveném z rozšlehaných vajec, piva a mouky, a smažíme po obou stranách v dobře rozehřátém tuku. Solíme jen nepatrně. Podáváme s brambory, bramborovou kaší a zeleninovým salátem.