

HERMELÍN V BRAMBORÁKU

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

2 hermelíny, asi 200 g anglické slaniny, 750 g brambor, 2 vejce, cibule, česnek, sůl, pepř, majoránka, drcený kmín, 1 lžice hladké mouky, 1 lžička solamylu, strouhanka
olej nebo sádlo na smažení

Postup

Postup: 1/2 brambor nastrouháme na jemno a druhou 1/2 na hrubo, přidáme vejce, nadrobno nakrájenou cibuli, nakrájený česnek, sůl, pepř, majoránku, drcený kmín, hladkou mouku, solamyl a strouhanku a uděláme bramborákové těsto. Hermelín rozpůlíme a každou půlku zabalíme do 3 plátků anglické slaniny. Rozpálíme tuk a 1 1/2 lžice těsta rozprostřeme na pánvi, necháme smažit. Na syrovou stranu dáme zabalený hermelín, na to dáme vrchovatou lžici těsta a zakryjeme hermelín. Když je z jedné strany osmažený, otočíme na druhou stranu. Když je osmažený, necháme okapat tuk a můžeme podávat. Podáváme s zelím sterilovanem ve sladkokyselém nálevu.