Hermelín v lístovém těstě

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Balíček lístového těsta
1 Hermelín
0,12 másla
lžička usekané pažitky
špetka soli
petrželová nať
červená paprika nebo rajče

Postup

Z těsta upečeme šátečky (na formě na trubičky a) a necháme vychladnout. Máslo utřeme se selí a pažitkou do pěny, pak lehce vmícháme na kostičky nakrájený Hermelín a touto směsí naplníme šátečky. (zbylé plníme šlehačkou na sladko, nebo použijeme dvojnásobnou náplň). Zdobíme plátkem sýra a řezem červené papriky nebo rajčete, a snítkou petrželky.