

Hermelín v listovém těstě

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Balíček listového 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 solí 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.