

# Bernské vuřty

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

8 vuřtů

12 dkg ementálu

8 větších plátků anglické slaniny

olej

## Postup

Opláchnuté vuřty prohřejeme nad párou, potom je osušíme, po délce nakrojíme (konce musí být spojené), naplníme proužkem sýra a obalíme slaninou. Upevníme párátkem. V dobře rozehřátém oleji prudce opečeme, aby se sýr zcela neroztavil, ale slanina chřupavá. Podáváme s bramborovou kaší nebo čočkou.