

Hermelín se zeleninovou náplní

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 ks vejce
1 miska - strouhanka
1 špetka sůl
1 svazeček - bazalka
1 miska - hladká mouka
4 ks hermelín
1 ks cibule
olej na smažení
podle potřeby::
na obalení::
1 špetka mletý černý pepř
omáčka::
1 svazeček - bazalka
1 kelímek - bílý jogurt
1 ks sterilovaná kapie
100 ml smetana
1 ks česnek
1 lžička chilli
1 svazeček - petrželka

Postup

Hermelíny vyndáme těsně před jejich přípravou z lednice. Rozkrojíme je, vložíme mezi ně nakrájenou cibuli, nakrájený česnek, bazalku a kousky kapie. Hodně zmáčkne a každý hermelín obalíme v mouce, vajíčku a strouhance.

Omáčku připravíme z bílého jogurtu, smetany, bazalky, česneku, chilli, soli, pepře a petrželky. Ingredience spolu dobře promícháme.

Hermelín se zeleninovou náplní usmažíme zprudka na rozehřátém oleji - po obou stranách dozlatova.

Jako přílohu volíme různě upravené brambory a omáčku.