

Hermelín v bramborovém těstíčku

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

2 stroužky - česnek

1 ks vejce

olej na smažení

podle potřeby::

na ozdobu::

mletý černý pepř

sůl

2 ks brambory

těstíčko::

2 lžíce hladká mouka

1 ks hermelín

sekaná petrželka

Postup

Hermelín rozkrojíme podélně na dvě kolečka. Zelenou petrželku nasekáme. Česnek oloupeme a utřeme se solí a pepřem. Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle. Přebytečný vylouhovaný škrob slijeme.

Bramborové těstíčko: Do nastrouhaných brambor přidáme vejce, mouku a utřený česnek se solí a pepřem. Těstíčko promícháme.

Na pánvi rozpálíme olej, na kterém naběračkou z těsta vytvoříme dvě placičky. Na ně položíme kolečka hermelínu a každou placičku zvlášť přelijeme bramborovým těstíčkem.

Hermelín v bramborovém těstíčku smažíme dozlatova z obou stran. Ihned podáváme.

Hermelín v bramborovém těstíčku zdobíme usekanou petrželkou a podáváme třeba s ostrým kečupem. Dobře chutná i s česnekovými dipy.

Poznámka

Recept na rychlou večeři, teplý předkrm nebo chuťovku. Hermelín smažený v bramborovém těstě podáváme horký. Výborně chutná s česnekovými dipy.