

Hermelín v županu - fantazie!!!

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na 10 kusů: 2 balení listového těsta

5 hermelínů nebo stříbrňáků (fantastický je pikantní Vltavín)

20 plátků šunky

kečup

1 vejce na potřetí

6 kusů. - sezamové semínko. Z jednoho těsta ale klidně uděláte

Postup

Vyválíme si na pomoučněném vále listové těsto, klademe šunku, potřeme kečupem, potom rozkrojený hermelín nebo jiný sýr na polovinu, opět kečup a zase šunku. Polovinu těsta přehnem přes náplň a pořádně přitlačíme!!!! Potřeme vejcem a posypeme sezamovým semínkem nebo lněným. Můžete dát klidně sůl a kmín. Pečeme v horké troubě asi 15 minut.