Bernské vuřty

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 vuřtů
12 dkg ementálu
8 větších plátků anglické slaniny
olej
čočka

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 čočkou nebo s bramborovou kaší.