

# Pečený hermelín

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 hermelíny  
10 dkg turistického salámu  
2 rajčata  
1 paprika  
1 větší cibule  
4 lžičky ostrý kečup  
koření dle vlastní chuti  
4 lžičky  
plnotučná hořčice  
špetka soli  
špetka pepře

## Postup

Hermelíny podélně rozkrojíme na 3 plátky jako dort. Spodní díl potřeme plnotučnou hořčicí , poklademe na něj tenká kolečka cibule, salám a plátky rajčete. Okořeníme podle chuti. Přidáme další díl, který potřeme ostrým kečupem na něj dáme papriku, rajče a salám. Opět okořenit. Přiklopíme poslední vrstvu a spícháme párátky. Pečeme v troubě asi 7-10 minut. Hotový sýr se lehce rozteče a chutě se spojí. Podáváme s čerstvým chlebem a zeleninou nebo s vařenými brambory a salátem.