

Hermelín v listovém těstě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

878 kalorií , **7 g** cukrů , **4 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermelin-v-listovem-teste>

Příprava

Listové těsto vyválíme na lehce pomoučeném válu na slabší plát. Rozdělíme jej na 4 čtverce a každý z nich potřeme kečupem. Pórek nakrájíme na kolečka a spaříme v osolené vodě. Doprostřed čtverců z listového těsta položíme celý Hermelín a jeho povrch posypeme pórkem. Rozšleháme žloutek. Sýr dobře zabalíme do listového těsta a potřeme žloutkem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě tak dlouho, až je povrch zlatavý.

Ingredience

- 4 Hermelíny
- 1 lžíce kečupu
- 1/2 malého pórků
- 1 listové těsto
- 1 žloutek
- hladkou mouku na vyválení těsta

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Svačinka

