

Hermelínové taštičky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

1613 kalorií , **4 g** cukrů , **6 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermelinove-tasticky>

Příprava

Cibuli nakrájíme na jemno a osmahneme na oleji do růžova. Hermelín nakrájíme na kostičky a dáme do misky, kam přidáme osmahlou cibulku. Dle chuti osolíme, opepříme. Důkladně promícháme (hermelín se trochu roztaví díky teplé osmahlé cibulce). Vezmeme si plátek šunky (obdélníkový tvar), do které zabalíme připravenou směs s hermelínem (přehnem na půlky). Celou taštičku potom obalíme ve trojobalu a osmahneme na pánvičce.

Ingredience

- 1 ks Hermelínu
- 1 cibule
- 200 g sendvičové šunky
- 1 sklenka hladké mouky
- 1 vejce
- 1 hrneček strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Předkrm

