

# Hermelín v bramborákovém těstě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 2

- Hermelín 1 ks
- Brambory - větší 2 ks
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Mléko 1 lžíce
- Olej rostlinný 2 dl

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 2**

## **Postup:**

Brambory nastrouháme na hrubém struhadle a vymačkáme z nich vodu, přidáme vejce, sůl, pepř, majoránku, mléko a prolisovaný česnek a vše promícháme. Poté dle potřeby přidáme hladkou mouku.

Hermelín podélně rozkrojíme na 2 půlky. Rozpálíme pánev s olejem a do něj vlijeme trochu těsta do kterého vmáčkneme půlku hermelínu a poté na hermelín vlijeme další těsto. abychom hermelín v těstě obalili. Smažíme na středním plameni na vyšší vrstvě oleje dozlatova.

Podáváme s míchaným zeleninovým nebo zelným salátem.