

Hermelín v chlebovom ceste

Máte radi rozpečený hermelín? Skúste ho zabaliť do chlebového cesta a upiecť. Ideálne je podávať ho so zeleninovým šalátom.

Počet porcií: 4 ks

Čas prípravy: 90 minút

[#spolupraca](#) [#skatulkavkuchyni](#) [#hermelin](#) [#dnesjem](#) [#dnespeciem](#) [#obed](#) [#vecera](#) [#zapekane](#) [#zapekanie](#) [#pecenie](#) [#cesto](#) [#kysnute](#) [#kysnutecesto](#) [#drozdie](#) [#kvasnice](#) [#pesto](#) [#suseneparadajky](#) [#pecenie_nas_bavi](#)

Zoznam surovín na cesto:

250 g Múka pšeničná hladká

150 ml Voda

25 ml Olej stolový

21 g Droždie VIVO

5 g Cukor kryštálový

2 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

4 ks Hermelín

Zoznam surovín na pesto:

100 g Sušené paradajky

30 g Mandle mleté

30 g Parmezán strúhaný

1 strúčik Cesnak

Čierne korenie a soľ na dochutenie

Postup prípravy:

Z vody, cukru a droždia si pripravíme kvások. Zmiešame ho s múkou, olejom a soľou a vypracujeme cesto. Cesto necháme vykysnúť. Medzitým si pripravíme pesto zo sušených paradajok tak, že zmixujeme sušené paradajky s mandľami, parmezánom a cesnakom. Dochutíme ich soľou a čiernym korením. Vykysnuté cesto rozdelíme na 4 časti. Rozvaľkáme ho a potrieme pripraveným pestom. Dovnútra položíme hermelín, ktorý tiež potrieme pestom a zabalíme do cesta. Potrieme vajíčkam a pečieme pri teplote 200°C asi 25 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

