

Hermelín

HERMELÍNOVÉ KARBANÁTKY:

Umeleme 150 g měkkého salámu a 3 Hermelíny. Osolíme, opepříme, dochutíme Vegetou a přimícháme 3-5 vajec. Tvarujeme karbanátky, které obalujeme ve strouhance a smažíme v rozpáleném tuku.

NALOŽENÝ HERMELÍN:

3 Hermelíny, 1 feferonka, 2-3 stroužky česneku, 2 bobkové listy, 5 kuliček pepře, olej podle velikosti sklenice. Hermelín nakrájíme na trojúhelníčky a vložíme do sklenice. Přidáme koření, česnek, feferonku a zalijeme olejem. Necháme pár dní uležet.

26. HERMELÍN V BRAMBORÁKU:

Hermelín se zeleným pepřem plošně rozkrojíme a obalíme v klasickém bramborákovém těstě (ze syrových brambor). Smažíme v rozpáleném tuku.

SÝROVÉ KARBANÁTKY:

2 Hermelíny, 2 dl mléka, 40 g hrubé mouky, 1 vejce, kmín, pepř, sůl. Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši, do které vmícháme nastrouhaný Hermelín. Okořeníme, osolíme, vmícháme celé vejce a zahustíme strouhankou. Necháme vychladnout, z těsta tvarujeme karbanátky, které obalujeme v hladké mouce a smažíme v rozpáleném tuku. Jsou dobré s brambory, polité tatarkou, nebo jen s černým chlebem.

OHNIVÝ HERMELÍN:

Hermelín plošně rozkrojíme a obalíme v ostrém kečupu s utřeným česnekem. Potom obalíme v trojobalu a usmažíme.

HERMELÍN V MIKROVLNCE:

Uvařené brambory nakrájíme, urovnáme na talíř, trochu zakápneme olejem. Hermelín rozkrojíme a řeznou stranou položíme na brambory. Vršek potřeme kečupem nebo pikantní hořčicí. Brambory zdobíme cibulí nakrájenou na kolečka, osminkami rajčat a zelenou petrželkou. Celý talíř dáme na 2 minuty do mikrovlnky na plný výkon. Po ohřátí podáváme s tatarskou omáčkou.

PLNĚNÝ HERMELÍN:

Hermelín, 1 lžice másla, 2 stroužky česneku, 2 lžice nastrouhaných ořechů, drcený kmín, sůl. Hermelín rozpůlíme, opatrně vydlabeme. Měkkou část sýra smícháme s máslem, utřeným česnekem, ořechy, ochutíme kmínem a osolíme. Naplníme, spojíme a zabalíme do alobalu. Necháme v chladu 2 dny uležet. Krájíme na dílky, párátkem spícháme s hroznovým vínem.

SMAŽENÝ HERMELÍN V PIVNÍM TĚSTÍČKU:

Hermelín rozpůlíme. Ze 2 vajec, 1/2 hrnku piva a hladké mouky (podle potřeby) vymícháme těstíčko. Osolíme, ochutíme utřeným česnekem a grilovacím kořením. Plátky sýra namáčíme v těstíčku a prudce osmažíme v rozpáleném tuku.

DOBŘE NALOŽENÝ „HERMELÍN“:

2 Hermelíny, 2 velké cibule, 4 stroužky česneku, naložená červená paprika, grilovací koření, koření Tabasco. V oleji rozmícháme grilovací koření, Hermelín rozpůlíme každé kolo potřeme prolisovaným česnekem. Cibuli nadrobno nakrájíme, rozdělíme na 5 dílů. Na dno sklenice dáme díl cibule, nakrájenou papriku, položíme kolo Hermelínu a zakapeme Tabascem. Položíme další vrstvu cibule, papriky - vrstvíme až do konce a vždy nesmíme zapomenout zakapat Tabascem. Zalijeme olejem s grilovacím kořením a láhev uzavřeme. Necháme 5 dnů v chladu uležet.

HERMELÍNOVÁ POMAZÁNKA:

2 Hermelíny, 100 g měkkého salámu, 2 vařená vejce, 1 cibule, 2 sterilované okurky, 1 malá tatarská omáčka, 1 malá majonéza, mletý pepř, sůl. Sýr, salám, vejce, cibuli a okurky pomeleme nebo jemně nakrájíme. Přidáme tatarskou omáčku, majonézu a dobře promícháme. Necháme chvíli v chladničce proležet.

HERMELÍN S TAJEMSTVÍM:

Hermelín rozkrojíme, mezi půlky vložíme 2 plátky šunkového salámu a mezi salám kompotovaný ananas nakrájený na malé kousky. Obalíme 2x v trojobalu (hladká mouka, vejce, strouhanka) a usmažíme na rozpáleném tuku. Podáváme s brambory nebo hranolky

NAKLÁDANÝ HERMELÍN:

Hermelín nakrájíme na kostičky, proložíme vrstvou cibule, drobně nakrájeného česneku, feferonkou, přidáme nové koření, trochu soli, lehce zakápneme olejem a nálevem z Moravanky.

SALÁT Z HERMELÍNU:

2 Hermelíny, 50 g salámu, 1 jablko, 100 g sterilovaného celeru, 1 kapie, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 100 g majonézy, 2 lžíce bílého jogurtu, 1 lžíce hořčice. Vychlazený Hermelín nakrájíme na malé plátky, salám, jablko, celer, kapii na nudličky, cibuli na kostičky. Přidáme majonézu smíchanou s jogurtem, hořčicí, rozetřeným česnekem a vše promícháme. Salát podle chuti okyselíme octem a necháme proležet.

HERMELÍNOVÝ SALÁT S VEJCI:

Hermelín, 150-200 g šunkového salámu, 4 vejce uvařená na tvrdo, 1 malá cibule, 1 majonéza, podle chuti trochu nálevu z okurek, pepř, sůl. Hermelín, salám, vejce drobně pokrájíme, cibuli jemně usekáme, spojíme s majonézou, osolíme, opeříme.

PLNĚNÝ HERMELÍN:

Hermelín z jedné strany nařízneme, vnitřní část vydlabeme, vnitřek utřeme s 1 smetanovým sýrem, 1 stroužkem česneku, lžící strouhaných ořechů, ochutíme pepřem. Naplníme hmotou a přiklopíme.

ZAPEČENÁ HERMELÍNOVÁ SLUNÍČKA:

Zapékací misku silně vymažeme máslem, rozložíme rozkrájené Hermelíny (řeznou plochou nahoru). Posypeme mletou paprikou, mletým pepřem, na každé kolečko dáme trochu strouhaného sýra Eidam. V sýru vyhloubíme důlek, vyklepneme do něj vejce, osolíme, pokropíme mlékem. Zapékáme při 100-120 °C, až vejce ztuhnou. Ozdobíme petrželkou a rajčaty.

MŇAMKA:

4 krabičky Hermelínu, 15 kuliček jalovce, sladká paprika, mletý pepř, lžička tymiánu, lžička drceného rozmarýnu, 2 bobkové listy, 8 stroužků česneku, 2 chilli papričky, 2 dl oleje. Všechno koření smícháme, česnek nakrájíme na podélné tenké plátky, Hermelíny rozřežeme na 3 kolečka a střídavě do sklenice dáváme plátek Hermelínu, posypeme kořením, poklademe česnekovými plátky, zakapeme olejem. Na poslední kolečko položíme bobkový list, dolijeme zbylý olej a necháme uležet 48 hodin.

NALOŽENÝ HERMELÍN:

3 Hermelíny, 1 feferonka, 2-3 stroužky česneku, 2 bobkové listy, 5 kuliček pepře, olej podle velikosti sklenice. Hermelín nakrájíme na trojúhelníčky a vložíme do sklenice. Přidáme koření, česnek, feferonku a zalijeme olejem. Necháme pár dní uležet.

SMAŽENÝ ŽAMPIONOVÝ HERMELÍN:

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené žampiony a podusíme. Ochutíme utřeným česnekem, solí, mletým pepřem, přidáme drobně nasekanou šunku a nakrájenou pažitku. Rozkrojené Hermelíny trochu vydlabeme, naplníme studenou žampionovou směsí, přitiskneme a necháme v chladu ztuhnout. Obalíme jako řízek v trojobalu a rychle smažíme v rozpáleném oleji.

KULATÉ PŘEKVAPENÍ:

2 sýry Hermelín, 100 g másla, špetka soli. Nastrouhaný Hermelín utřeme s máslem, osolíme. Do kousku směsi balíme olivy, kousky ananasu, pomeranče a obalíme v nasekané petrželce nebo pažitce. Kuličky jsou dobré i bez náplně.

HERMELÍNOVÉ KOULE:

Hermelín, 90 g másla, 1 lžička sladké mleté papriky, hrst sekané pažitky (petrželky). Na velmi mírném ohni rozpustíme máslo, strouhaný Hermelín. Ochutíme paprikou, pažitkou, lehce osolíme a odstavíme. Z vychladlé hmoty rukou namočenou ve studené vodě tvarujeme koule, obalujeme v sekané petrželce.

HERMELÍN S PEPŘEM:

2 Hermelíny, 2 lžíce másla, lžička mletého pepře, 1 stroužek prolisovaného česneku, 2 lžíce sekaných jader vlašských ořechů nebo mandlí, zelená petrželka. Sýry naplocho rozřízneme a opatrně vydlabeme. Vydlabaný vnitřek sýru utřeme s máslem, pepřem, česnekem a sekanými ořechy. Naplníme půlky Hermelínu, přiklopíme a dáme vychladit. Povrch sýru potřeme slabě máslem, posypeme sekanou petrželkou nebo pažitkou a krájíme asi 16 dílků z každého sýra. Podáváme s ozdobnými šavličkami.

SMAŽENÝ HERMELÍN S BANÁNEM:

Hermelín na plocho rozřízneme a každou půlku obalíme v trojobalu. Na rozpáleném tuku usmažíme. Banán nakrájíme na 1/2 cm plátky a na rozehřátém másle krátce podusíme. Na jednotlivé díly smaženého Hermelínu položíme plátek dušeného banánu, ozdobíme lžičkou kompotovaných brusinek a podáváme s topinkami.

ŠUNKOVÉ ZÁVITKY S HERMELÍNEM:

Na osmažené cibulce vymícháme vajíčka, odstavíme, přidáme strouhaný Hermelín a zamícháme. Touto nádivkou plníme plátky drůbeží šunky, uděláme závitky, obalíme v trojobalu a v rozpáleném tuku vysmažíme. Podáváme teplé s brambory, bramborovou kaší, nebo taky studené.

ROZPEČENÝ HERMELÍN:

Na alobal pomazaný olejem položíme podélně rozkrojený Hermelín a klademe na něj podušené houby, nadrobno nakrájenou šunku, kostičky rajčat, papriky a jemně nakrájenou cibuli. Osolíme. Alobal zabalíme a dáme do vyhřáté trouby na 6-8 minut zapéct. Vyjmeme z trouby, necháme chvíli odstát, aby sýr trochu ztuhl a lépe se přenesl na talíř.

NAKLÁDANÝ HERMELÍN:

2 Hermelíny, 1 větší cibule, 4 stroužky česneku, 1 feferonka, 2 lžičky provensálského koření několik kuliček pepře. Sýr nakrájíme na kostičky, cibuli a česnek na jemné plátky. Vhodnou sklenici střídavě plníme Hermelínem, cibulí a česnekem. Zároveň prosypáváme kořením, přidáme celou feferonku a pepř. Naplněnou, upěchovanou sklenici zalijeme olejem, zavíčkuje. Necháme několik dnů rozležet.

SMAŽENÝ LANČMÍT S HERMELÍNEM:

1 konzerva Lančmítu, 2 sýry Hermelín. Lančmít otevřeme na obou koncích a obsah vytlačíme na prkénko. Nakrájíme na 8 koleček. Mezi dva plátky lančmítu vložíme rozpůlený Hermelín, spíchne párátkem a obalíme v hladké mouce. Z mléka, vejce a polohrubé mouky vyšleháme těstíčko, ve kterém obalujeme připravený lančmít. Ihned smažíme po obou stranách na rozpáleném oleji.

SMAŽENÝ HERMELÍN S ANANASEM:

Hermelín rozkrojíme, na každou půlku položíme plátek šunky a drobně nakrájený kompotovaný ananas. Půlky přiklopíme, dvakrát obalíme v trojobalu a rychle usmažíme. Podáváme s hranolky.