

# Smažený hermelín

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

4 ks	hermelín
	hladká mouka
2 ks	vejce
	sůl
	strouhanka
	olej nebo tuk na smažení
	čerstvá bazalka na ozdobu



## Postup přípravy

Hermelíny nejprve navlhčíme vodou a obalíme v hladké mouce. Potom je namočíme v rozšlehaném a osoleném vejci a nakonec obalujeme ve strouhance. Smažíme na rozpáleném oleji nebo tuku po obou stranách dozlatova. Po osmažení položíme na savý ubrousek, abychom odstranili přebytečný tuk. Podle možností ozdobíme čerstvou bazalkou a podáváme s vařenými brambory a brusinkovým džemem.

**Poznámka:** Recept na náš **brusinkový džem** naleznete [ZDE](#)