



Grilovaný hermelín s brusinkovou omáčkou

Ingredience

hermelín: 2 ks
oblíbené koření (pepř, sušený česnek, kmín, chilli,...)
olivový olej
brusinkový kompot nebo džem

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Smícháme olej s kořením a necháme chvíli odležet, aby olej natáhl chuť. Sůl není na grilovaný hermelín třeba, protože sýr je dost slaný sám o sobě. Hermelín důkladně potřeme ochuceným olejem ze všech stran a zabalíme ho do alobalu. Necháme grilovat na rozpáleném grilu 7 minut z každé strany. ...

Grilovaný hermelín s brusinkovou omáčkou - recept

Smícháme **olej s kořením** a necháme chvíli odležet, aby olej natáhl chuť. Sůl není na grilovaný hermelín třeba, protože sýr je dost slaný sám o sobě. Hermelín důkladně potřeme ochuceným olejem ze všech stran a **zabalíme ho do alobalu**. Necháme grilovat na rozpáleném grilu **7 minut z každé strany**.

Brusinkový kompot nebo marmeládu zahřejeme v kastrolku. Marmeládu zředíme trochou vody nebo brandy.

Grilovaný hermelín s brusinkovou omáčkou podáváme s pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí