

Grilovaný hermelín s mangovobrusinkovým čatní

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- balení Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 ks
- Cibule 1.2 ks
- Mango 1 ks
- Malá chilli paprička 1 ks
- Strouhaný zázvor 1 lžíce
- Ocet 40 ml
- Česnek 1 stroužek
- Cukr 1 lžíce
- Pokrájený koriandr 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na kostičky postupně nakrájíme oloupané mango, cibuli a česnek. Zalijeme 200 ml vody, přidáme ocet, špetku soli, šťávu ze zázvoru a pokrájenou chilli papričku. Vzniklou směs za občasného míchání zvolna vaříme, dokud nezhoustne. Nakonec přimícháme pokrájený koriandr.

Hermelíny lehce potřeme olejem, zabalíme do alobalu a grilujeme z každé strany asi 5 minut. Hotové

hermelíny rozdělíme na talíře a doplníme směsí z manga. Brusinkovou omáčku podáváme buď zvlášť, nebo ji přimícháme do čatní.