

Hermelín pečený ve slanině III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hermelíny 4 ks
- Tenké dlouhé plátky slaniny 18 ks
- Rozmarýn (dlouhé aby propíchl sýr skrz na skrz) 4 ks
- **Na ořechové pesto**
- Vlašské ořechy, nasucho opražené nasekané 25 g
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Trocha citronové šťávy 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte ořechové pesto: ořechy, petrželku a česnek dejte do robotu se sekacím nožem a vše rozmixujte. Postupně přilévejte olivový olej, abyste získali pastu. podle chuti osolte a přidejte citronovou šťávu.

Hermelíny horizontálně rozkrojte, spodní díly pomažte ořechovým pestem, přiklopte vršky a každý sýr zabalte nejméně do 4 plátků slaniny. Protkněte snítkou rozmarýnu a grilujte nad doutnajícími uhlíky.