

Hermelín z trouby

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 1

- hermelín 1 ks
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce
- ďábelské nebo grilovací koření 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Olej smícháme s oblíbeným kořením. Na čtverec alobalu položíme, pár koleček cibule, Hermelín potřeme z jedné strany kořeněným olejem a položíme na alobal. Potřeme také horní část a boky hermelínu, přidáme ještě kolečka cibule a zabalíme jako bononek. Položíme na rošt do trouby nebo na gril. Vpředehřáté troubě pečeme asi 20 min, na grilu 10 min.