

Hermelín grilovaný s kapiemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hermelín 4 ks
- česnek 3 stroužek
- chilli koření 1 lžička
- grilovací koření 1 lžička
- olivový olej 100 ml
- nakládané kápie 1 sklenice
- tymián 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V malé misce smícháme olivový olej spolu s prolisovaným česnekem, chilli, grilovacím kořením a tymiánem
2. Hermelíny podélně rozřízneme, spodní stranu potřeme připravenou kořenící marinádou, vyskládáme plátky důkladně okapaných kapií, přiklopíme a sýry z obou stran opět potřeme marinádou
3. Zabalíme do pečícího papíru a po té do alobalu
4. Asi 10 minut pečeme na grilu.