Grilovaný hermelín v palačince s brokolicí

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- brokolice 1.2 ks
- voda 1 miska
- sůl 1 lžička
- **Na palačinkové těsto**
- hladká mouka 120 g
- strouhaný parmezán 25 g
- mléko 250 ml
- vejce 1 ks
- **Na rajčatovou směs:**
- sterilizovaná rajčata 1 plechovka
- list bazalky 4 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- olivový olej 40 ml
- lísky tymiánu 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V misce spojíme zhruba polovinu mléka s vejcem a za stálého míchání do ní přisypeme mouku,

zapracujeme dohladka a postupně přidáme zbylé mléko, parmezán a sůl, těsto necháme čtvrt hodiny odpočinout
2. V pánvi nahřejeme olivový olej, do kterého vložíme jemně pokrájenou cibuli a česnek, krátce osmahneme, přidáme rajčata (z plechovky) a necháme zvolna dusit, nakonec vmícháme bylinky, pepř, balení brusinkové omáčky a podle chuti vše přisolíme
3. Brokolici rozdělíme na růžice, které podélně rozřízneme na šestiny, ty nasypeme do vroucí osolené vody a dvě minuty povaříme, spařené růžice přendáme do mísy se studenou vodou a po chvíli scedíme
4. Z těsta usmažíme osm tenkých palačinek, rozdělíme do nich pokrájenou brokolici a polovinu nakrájeného hermelínu, pevně je stočíme a při mírné teplotě grilujeme asi 4 minuty z každé strany
5. Hotové palačinky překrojíme na poloviny, dáme na talíře a ozdobíme rajčatovou směsí.