

# Grilovaný hermelín podávaný s mango-brusinkovým chutney

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- **Na mango-brusinkové chutney**
- mango 1 ks
- česnek 1 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- cibule 1.2 ks
- pokrájený koriandr 2 lžíce
- strouhaný zázvor 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- ocet 40 ml
- voda 200 ml

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Na kostičky postupně nakrájíme oloupané mango, cibuli a česnek, zalijeme 200 ml vody, přidáme ocet, špetku soli, šťávu ze zázvoru a pokrájenou čili papričku, vzniklou směs za občasného míchání zvolna vaříme, dokud nezhoustne, nakonec přimícháme pokrájený koriandr
2. Hermelíny lehce potřeme olejem, zabalíme do alobalu a grilujeme z každé strany asi 5 minut

3. Hotové hermelíny rozdělíme na talíře a doplníme směsí z manga.

Doporučení:

Brusinkovou omáčku přiloženou v balení podáváme buď zvlášť, nebo ji přimícháme do chutney.