

Hermelín grilovaný v křenové bramborové kaši

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- čerstvě strouhaný křen 1 lžíce
- olivový olej 30 ml
- brambory 4 ks
- voda 200 ks
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme, překrájíme a uvaříme v osolené vodě do měkka, uvařené přendáme do mísy a rozštoucháme s nastrouhaným křenem, podle chuti přisolíme
2. Alobal na středu lehce potřeme olejem, postupně na něj vyskládáme vrstvu brambor, hermelíny a opět brambory
3. Grilujeme v troubě pod grilem asi 5 minut z každé strany
4. Hotové hermelíny rozdělíme na talíře a doplníme brusinkovou omáčkou.