

Grilovaný hermelín s karamelizovanou cibulí dochucenou brusinkovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- olej 3 lžíce
- med 2 lžíce
- drcený pepř 1 lžička
- červená cibule 2 ks
- voda 1 sklenice
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hermelíny zabalíme do alobalu lehce potřeného olivovým olejem a grilujeme cca 5 minut z každé strany
2. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a nasypeme do hluboké pánve s rozehřátým olejem, zlehka opékáme dozlatova
3. Přidáme med, pepř a mícháme až do karamelizace medu, pak přilijeme sklenku vody a opět mícháme, dokud cibule nezměkne
4. Na závěr vmícháme brusinkovou omáčku, pepř a podle chuti cibuli osolíme.
3. Hotové hermelíny dáme na talíře, doplníme cibulí a vhodnou přílohou, například opečenými

bramborami.