

Grilovaný hermelín se špenátem, ořechy, rozinkami a česnekem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- listový špenát 300 g
- vlašské ořechy 60 g
- rozinky 50 g
- máslo 30 g
- česnek 1 stroužek
- drcený pepř 1 lžička
- 30% smetana 150 ml

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špenát důkladně očistíme a necháme okapat
2. V pánvi nahřejeme máslo, přidáme rozinky, drcené ořechy a krátce opečeme; poté přimícháme česnek, směs „necháme zavonět“, zalijeme ji smetanou a zvolna svaříme zhruba na poloviční porci, nakonec do ní vložíme nahrubo pokrájený špenát, přisolíme, opepříme a mícháme, dokud se neodpaří téměř všechna tekutina
3. Mezitím hermelíny zabalíme do alobalu, grilujeme z každé strany asi 5 minut
4. Špenát rozdělíme na talíře s grilovanými hermelíny a podáváme spolu s brusinkovou omáčkou.

Poznámka:

brusinková omáčka je součástí balení