

Grilovaný hermelín v toastu se šunkou, brusinkami a rukolou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- šunka 8 plátků
- toastový chleba 4 plátky
- rukola 100 g
- balzamiko 2 lžice
- med 1 lžice
- olivový olej 50 ml

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dva plátky šunky přes sebe částečně přeložíme a přehneme tak, abychom měli pruh, kterým můžeme sýr obalit
2. Alobal na středu potřeme olejem a umístíme na něj trojúhelník chleba, na chléb posadíme sýr obalený v šunce a ten znovu zakryjeme toastem, lehce potřeme olejem, zabalíme do alobalu a grilujeme asi 8 minut z každé strany a to při střední teplotě grilu
3. Mezitím opláchneme rukolu a na zbylém oleji ji krátce opečeme, jakmile zvadne, přimícháme med, ocet a podle chuti ji přisolíme
4. Hotové hermelíny naaranžujeme na talíře, přidáme rukolu a pokrm doplníme brusinkovou

omáčkou.