

Grilovaný hermelín plněný hráškovou kaší, ozdobený pečenou anglickou slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanského Hermelínu na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- anglická slanina 4 plátek
- olivový olej 4 lžíce
- **Na hráškovou kaši**
- hrášek 250 g
- pokrájený estragon 1 lžíce
- voda 300 ml
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hrášek krátce povaříme v osolené vodě a necháme okapat, pak ho přesypeme ho do misky, přidáme pokrájený estragon, mírně rozdrtíme vidličkou a promícháme, podle chuti osolíme
2. Hermelíny rozkrojíme, naplníme hráškovou kaší, zabalíme do alobalu lehce potřeného olejem a grilujeme z každé strany asi 6 minut
3. Mezitím na sucho na pánvi opečeme slaninu do křupava (můžeme jí také nasypat před grilováním přímo na sýr)
4. Grilované hermelíny rozdělíme na talíře a doplníme slaninou a brusinkovou omáčkou, která je

součástí balení.