

Grilovaný Ohnivák s listovým špenátem a rozinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanský Ohnivák na gril 1 balení
- listový špenát 120 g
- rozinky 40 g
- máslo 40 g
- voda 30 ml
- hnědý cukr 2 lžička
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Špenát důkladně vypereme, zbavíme silných řapíků a listy pokrájíme na široké pruhy
2. Rozinky propláchneme studenou vodou a necháme okapat
3. Na pánvi rozežřejeme máslo, přidáme rozinky a mícháme, když se začnou nafukovat, přidáme špenát, 1/2 lžičky pikantního koření, cukr, skořici a podle chuti přisolíme, podlijeme vodou a mícháme, dokud špenát nezvadne
4. Hermelíny potřeme olejem, posypeme zbylým pikantním kořením a na každý dáme čtvrtinu připraveného špenátu, posadíme na alobal, přes špenát položíme kousek pečicího papíru a zabalíme
5. Grilujeme z každé strany 5 - 7 minut, hotové sýry rozbalíme, přendáme na talířky a doplníme

vhodným salátem.

Poznámka:

Sedlčanský Ohnivák na gril (obsahuje 4 ks sýra + balíček pikantního koření)