

Grilovaný Hermelín se zeleným chřestem a šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanský Hermelín na gril s brusinkovou omáčkou 1 balení
- chřest 4 ks
- vařená šunka 4 plátek
- med 1 lžíce
- sojová omáčka 1 lžička
- tabasco 4 kapka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci přivedeme k varu osolenou vodu a vložíme do ní chřest, vaříme asi 1 minutu, potom ho vyndáme, zchladíme ve studené vodě a rozkrojíme na poloviny
2. V misce rozmícháme med se sójovou omáčkou a tabascem
3. Hermelíny rozbalíme, na každý položíme plátek šunky, potřeme ochuceným medem, přidáme dvě poloviny chřestu a šunku
4. Hermelíny opatrně zabalíme do alobalu, položíme na gril a grilujeme z každé strany asi 5 - 7 minut
5. Hotové Hermelíny přendáme na talíře, doplníme podle chuti listy salátu a brusinkovou omáčkou.