

# Grilovaný Hermelín s bramborovými lupínky a pečenými plátky žampionů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sedlčanský Hermelín na gril 1 balení
- bramborové lupínky 40 g
- olivový olej 50 ml
- žampion 2 ks
- pokrájená pažitka 2 lžíce
- mletý pepř 1 šálek
- mletý kmín 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Žampiony opláchneme a nakrájíme na plátky, potom je zprudka opečeme na 2/3 olivového oleje, osolíme, opeříme a okmínujeme
2. Hermelíny potřeme zbylým olejem, obalíme je v drcených bramborových lupíncích, poklademe žampiony, posypeme zbylými lupínky, zakryjeme plátkem pečicího papíru, a to celé zabalíme do alobalu
3. Grilujeme z každé strany 5 – 7 minut
4. Hotové Hermelíny rozdělíme na talíře a posypeme čerstvou pažitkou.