

Grilovaný Hermelín s nektarinkami a Modřenínem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanský Hermelín na gril 1 balení
- dužina nektarinek 200 g
- sedlčanský modřenín 60 g
- sladké víno 100 ml
- med 2 lžíce
- drcený pepř 1 lžička
- máslo 1 plátek
- šalotka 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Šalotky oloupeme a nakrájíme na jemno
2. Nektarinky nakrájíme na kostičky a společně se šalotkou je krátce orestujeme na másle, zalijeme vínem a dusíme, dokud se neodpaří téměř všechna tekutina, nakonec přimícháme med
3. Na každý Hermelín položíme pár plátků Modřenínu, přidáme podušené nektarinky, posypeme pepřem, zakryjeme plátkem pečicího papíru, a to celé zabalíme do alobalu
4. Položíme na gril a pečeme z každé strany asi 5 - 7 minut.