

Grilovaný Hermelín glazovaný černým pivem s perníkovou krustou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanský Hermelín na gril 1 balení
- tmavé pivo 300 ml
- máslo 50 g
- perník na strouhání 50 g
- hnědý třtinový cukr 40 g
- nahrubo drcený pepř 1 lžice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pivo nalijeme do rendlíku, přidáme cukr a svaříme asi na 1/4 objemu
2. Přidáme polovinu másla a pozvolna svaříme do strupovité konzistence, odstavíme a necháme lehce zchladnout
3. Na druhé polovině másla opražíme perník s pepřem do křupava
4. Hermelíny rozložíme na alobal, potřeme sirupem z piva, posypeme perníkem, perník zakryjeme kouskem pečicího papíru
5. Zabalíme do alobalu a grilujeme 5 - 7 minut z každé strany
6. Hermelíny rozdělíme na talíře a doplníme vhodnou přílohou, například grilovanými jablíčky.