Grilovaný Hermelín s dijonskou hořčicí a karamelizovanou cibulí na pivě

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- Sedlčanský Hermelín na gril 1 balení
- světlé pivo 200 ml
- dijónská celozrná hořtice 4 lžíce
- olej 3 lžíce
- hnědý cukr 2 lžíce
- brusinky 60 g
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hluboké pánvi nahřejeme olej, přidáme na kolečka pokrájenou cibuli a brusinky, jakmile cibule začne zlátnout, přisypeme cukr a mícháme, dokud se nerozpustí a nezačne karamelizovat, pak obsah pánve zalijeme pivem, podle chuti přisolíme a odstavíme
2. Hermelíny potřeme hořčicí, posadíme do alobalu a na každý dáme 1/4 zkaramelizované cibule, zakryjeme kouskem pečicího papíru a zabalíme do alobalu
3. Dáme na gril a pečeme 5 - 7 minut z každé strany
4. Hotové sýry můžeme při podávání doplnit listy salátu a pečivem.