

Grilovaný hermelín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- hermelín dobře uzrálý 2 ks
- tyčinky slané 1 balení
- dle chuti koření grilovací 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hermelíny nakrojíme do kříže (jen horní pevnou vrstvu) a posypeme kořením podle chuti. Takto připravený sýr položíme na čtverec alobalu a zabalíme do tvaru měšce – balíček pak půjde snadno otevřít.

Hermelíny vložíme na rozpálený gril nebo do trouby předehřáté na 200 °C a zapékáme 20-30 minut. Hotové balíčky částečně vybalíme z alobalu a podáváme s velkými slanými tyčinkami, kterými se dobře vyjídá roztavený sýr.

Poznámka:

Stejně můžeš připravit i kozí hermelín – výborný je dochucený ořechy a bylinkami, po zapečení dozdobený trochou brusinkové marmelády.