

Grilovaný hermelín II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Hermelín 2 ks
- Slané tyčinky 1 balení
- Grilovací koření 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

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 stupňů a zapékáme 20-30 minut. Hotové balíčky částečně vybalíme z alobalu a podáváme s velkými slanými tyčinkami, kterými se dobře vyjídá roztavený sýr.