

Plněný grilovaný hermelín

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce jemně nakrájené nivy

4 ks hermelín

1 ks Steak omáčka brusinková Vitana

50 g tavený sýr

50 ml olej

5 plátků šunky

2 lžíce kořenící směs Grilovaný sýr

50 g ořechů nasekané na malé kousky

Postup

Hermelín podélně rozkrojíme a vydlabeme vnitřní část. Vydlabanou hmotu smícháme s taveným sýrem, nivou, nadrobno nakrájenou šunkou a nasekanými ořechy. vzniklou sýrovou směsí naplníme vydlabaný hermelín. Hermelín potřeme ze všech stran marinádou připravenou smícháním oleje a kořenící směsí. Sýr není nutné solit. Pote jej zabalíme do alobalu tak, aby sklady byly po bocích sýru. Hermelín grilujeme na rozpáleném grilu 2 minuty z každé strany. jakmile máme hotovo, odstraníme alobal a sýr přelijeme brusinkovou omáčkou. Podáváme se zeleninovým salátem či jinou oblíbenou přílohou.