

Grilovaný hermelín

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 na 1 osobu

2 lžice grilovacího koření

1 dcl oleje

Postup

1. Koření rozmícháme v oleji, Hermelíny v této směsi obalíme. Zabalíme do alobalu tak, aby sklady byly na bocích sýra.

2. Hermelíny dáme na rozpálený gril a grilujeme 5-10 minut z každé strany.

3. Po dogrilování rozbalíme alobal a sýr z něj přeložíme na talíř. Hermelín se uvnitř krásně rozteče, na povrchu jej pohromadě drží jeho kůrka - při manipulaci je důležité nepoškodit její celistvost, jinak sýr vyteče.