

# Grilovaný hermelín v listovém těstě

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

400 g listového těsta

4 hermelíny

8 lžic oleje

2 vejce na potřetí

6 lžic koření Vitana Grilovaný sýr

Vitana steak omáčka chilli a česnek

## Postup

Z těsta vyválíme plát 3mm silný. Vnitřní stranu posypeme kořením a zatlačíme válečkem.

Hermelín potřeme olejem, obalíme v koření a zabalíme do těsta. Spoje potřeme rozšlehaným vejcem a přitlačíme vidličkou. Těsto potřeme olejem, zabalíme do alobalu a grilujeme 2 minuty z každé strany na mírném žáru. Obracíme.

Po dokončení necháme 2-3 minuty vychladnout a sundáme alobal.

Jako přílohu ogrilujeme plátky cukety potřené olejem a kořením spolu s celozrným toastem. Dochutíme Steak omáčkou chilli a česnek.