

Grilovaný hermelín

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V misce rozmícháme 1 dl oleje s 2 polévkovými lžicemi grilovacího koření, (Ize přidat více podle chuti). Ve směsi obalíme hermelín a ten zabalíme do alobalu tak, aby sklady byly na bocích sýru. Hermelín v alobalu dáme na rozpálený gril a grilujeme 5-10 minut z každé strany. Po dogrilování rozbalíme alobal a sýr z něj opatrně přeložíme na talíř.

Ingredience

- **Olivový olej** - 4 g
- **Hermelín** - 100 g
- **Grilovací koření** **40 g** - 10 g

