

Grilovaný hermelín ve slaninovém kabátku

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Grilování
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	10 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

olej	6 lžic
hermelín	4 ks
anglická slanina	12 plátků
steak omáčka brusinková	podle chuti
grilovaný sýr	1 balení
ananas	1 ks

PŘÍPRAVA RECEPTU

Hermelín potřete směsí oleje a koření. Poté jej obalte třemi plátky slaniny, znovu potřete olejovou směsí a zabalte do alobalu. Sýr grilujte asi 3 minuty z každé strany.

Ananas zbavte slupky a nakrájejte dle libosti na měsíčky nebo kolečka. Jednotlivé kousky zabalte do alobalu a grilujte asi 5 minut z každé strany. Poté alobal odstraňte a grilujte ještě chvíli bez něj. Hermelín servírujte přelitý Steak omáčkou brusinkovou.

© 2014 Vitana a.s.

www.vitana.cz

www.facebook.com/Vitana.czsk

žijte s chutí