



# Grilovaný hermelín s pásikmi z lístkového cesta

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



30 min



2



3.0

368



## Budete potrebovať

Hermelín 1 ks

Lístkové cesto 1 ks

Olivový olej

Korenie Grilovaný syr Vitana

Korenie Talianske byliny Vitana

Vajíčko 1 ks

Sol'

## Príprava receptu

Z hermelínu odkrojíme vrchnú časť a uložíme ho do stredu liatinovej panvice. Vrch potrieme olivovým olejom, posypeme korením Grilovaný syr Vitana a prikryjeme odrezaným vrchom.

Lístkové cesto si odrolujeme, potrieme olivovým olejom a posypeme rovnomerne korením Talianske bylinky Vitana.

Cesto preložíme na polovicu a narežeme na cca 2 cm pásiky. Tie stočíme do vrtuliek a postupne stáčame okolo syra. Na záver lístkové cesto potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme soľou a dáme piecť do zavretého grilu na cca 15 minút (pokiaľ sa cesto neupečie do zlata). Pred podávaním syr odklopíme. Lístkové cesto odtrhávame a namáčame do teplého syra.



Grilovaný syr bez soli



Talianske bylinky