Grilovaný hermelín s pásikmi z lístkového cesta

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

30 min

2



3.0

370

Budete potrebovať

Hermelín	1 ks
Lístkové cesto	1 ks
Olivový olej	
Korenie Grilovaný syr Vitana	
Korenie Talianske byliny Vitana	
Vajíčko	1 ks

Soľ

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