

Grilovaný hermelín so zeleninou

Budeme potrebovať:

Brokolicu 1/2 ks

Mrkvu 2 ks

Hermelín 1 ks

Provensálske bylinky

Olej

Soľ

Postup:

1. Zeleninu očistíme , nakrájame a dáme do vriacej, mierne osolenej vody. Varíme asi 25 minút, kým zelenina nie je mäkká.
2. Keď sa už zdá, že zelenina bude pomaly hotová, pripravíme si syr. Na obidve strany hermelínu kvapneme malé množstvo oleja, rozotrieme a posypeme bylinkami. Grilujeme na rozpálenej panvici z každej strany asi 5 minút. Syr je hotový , ak cítime, že je v strede mäkký.
3. Jedlo ešte môžeme skrášliť a dochutiť brusnicovou omáčkou, ktorá niekedy býva k syru pribalená alebo zaváranými brusnicami vlastnej výroby.

Dobrá chuť!

