



apz-stav@seznam.cz

tel.: 608 320 232



Provádíme veškeré stavební služby od malých stavebních úprav až po rozsáhlé stavební práce, a to nejen na rodinných domech nebo bytech ale i na halách a velkých objektech a to včetně dodávek na klíč.

RECEPTY NA GRIL



HERMELÍN GRILOVANÝ VE SLANINĚ

Počet porcí: 4

Náročnost: snadné

Doba přípravy:

do 30 minut

Suroviny:

- 4 ks oblíbeného hermelínu
- cca 500 g plátků slaniny
- 4 lístky šalvěje
- 2 lžice celozrnné hořčice
- 500 g kysaného zelí
- 1 jarní cibulka
- 4 lžice slunečnicového oleje
- provázek
- alobalová mistička

Postup:

Z plátků slaniny postupným proplétáním vytvoříme plát, do kterého zabalíme hermelín. Hermelín potřeme hořčicí, přiložíme lístek šalvěje a provázekem převážeme tak, aby slanina na sýru pěkně držela a nerozpadla se při grilování. Takto připravený hermelín vložíme do alobalové misky a grilujeme nepřímou metodou přibližně 15 minut dokud není slanina křupavá. Mezitím překrájíme kysané zelí na drobné kousky, osolíme, osladíme a zakápneme troškou oleje. Jarní cibulku nakrájíme nadrobno přimícháme k zelí. Nejlépe rukou promneme a necháme chvíli odstát. Grilovaný sýr servírujeme se zelným salátem. Tento pokrm doplněný vařeným bramborem můžeme podávat i jako netradiční oběd.



FOR ARCH

MEZINÁRODNÍ STAVEBNÍ VELETRH



22.-26. 9. 2020

www.forarch.cz

