

# Hermelín s pivní cibulkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 14min  
Celkový čas: 24min , Porce: 2

19 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hermelin-s-pivni-cibulkou>

## Příprava

Cibuli si nakrájíme na půlkolečka a osmažíme na oleji do lehce zlatavé barvy. Pak podlijeme pivem a vydusíme do sucha (můžeme také přidat lžičku cukru, aby cibule lépe zkaramelizovala). Krajíc chleba si překrojíme napůl a opečeme nasucho v toustovači. Hermelín rozkrojíme na půlku, poklademe osmaženou pivní cibulkou (můžeme také předtím půlky hermelínu lehce potřít chili pastou či omáčkou) a posypeme strouhankou smíchanou s nasekanou petrželkou. Položíme na chléb a dáme pod gril zapéci, dokud se hermelín nezačne rozpouštět. Naservírujeme ozdobené trsem polníčku a lžičkou brusinkového kompotu či omáčky.

## Ingredience

- 1 Hermelín
- 1 cibule
- 10 ml olivového oleje
- 2 lžičky brusinkového kompotu nebo omáčky
- 1 plátek chleba
- 15 ml světlého piva, vhodný je 11 strupňový Kozel
- 1 lžička strouhanky
- 1 lžička petrželové natě
- 2 trsy polníčku

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Předkrm

### Tip k receptu

Velmi vhodné k pivu a vínu, ale lze podávat i jako předkrm.

