

Hermelín pečený s kapiemi

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

339 kalorií , **40 g** cukrů , **0 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermelin-peceny-s-kapiemi>

Příprava

Olej nalijeme do misky, přidáme rozetřený česnek, grilovací koření a tymián. Hermelín podélně rozřízneme, vyskládáme plátky kapií, potřeme marinádou, přiklopíme a sýry z obou stran potřeme marinádou. Zabalíme do peřícího papíru, poté do alobalu a opékáme asi 10 minut (buď na pánvičce nebo na grilu)

Tip k receptu

Dle chuti můžeme přidat i chilli

Ingredience

- 4 Hermelíny
- 100 ml olivového oleje
- 3 stroužky česneku
- grilovací koření
- tymián (Mateřídouška obecná)
- sklenička nakládaných kapií nakrájených na proužky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení