

# Hermelíny na grilu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 2

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

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermeliny-na-grilu>

## Příprava

Hermelíny rozkrojíme na půl, lovecký salám nakrájíme na plátky, jarní cibulku na kolečka, papriku na menší kousky a rajčata na měsíčky. Vše vložíme do půlky hermelínu a přiklopíme druhou polovinou hermelínu. Vznikne nám takový hamburger. Hermelín zabalíme do alobalu, a dáme na 10-15 min do rozehřáté trouby na 200 °C. Poté vyjmeme a je hotovo.



### Tip k receptu

Hermelín můžeme dát péct také na gril ... Ideální v letních dnech.



## Ingredience

- ✓ 2 hermelíny
- ✓ 4 kousky loveckého salámu
- ✓ 1 jarní cibulka
- ✓ 1 rajče
- ✓ 1 paprika

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Předkrm