

Grilovaný Romadur s čerstvými bylinkami a česnekem

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Vůně masa, zeleniny a sýru syčícího nad ohněm. Je tu čas grilování! A neznáme lepší možnost, jak si ho udělat voňavější, než Romadurem.



Ingredience

- 1 balení sýru Romadur na gril
- 4 stroužky česneku
- čerstvý tymián a rozmarýn
- olivový olej
- alobal
- pepř
- sůl
- sušené chilli

Návod na přípravu:

Olivový olej promícháme s kořením na Romadur na gril a sýry ve směsi chvíli marinujeme. Mezitím si v misce připravíme směs z čerstvých bylinek, olivového oleje, soli, pepře a na plátky nakrájeného česneku. Do alobalu položíme marinované Romadury (každý zvlášť) a polijeme směsí z bylinek a česneku. Zabalíme a vložíme na cca 10 minut na gril. Podáváme s čerstvým pečivem.