

Grilovaný Plesnivec s kukuřicí, zeleninovým salátem a brusinkovou omáčkou

🕒 30 minut

náročnost ●●○○○

Stačí si párkrát přečíst název receptu a sliny vám naznačí, že tuhle pochoutku chce váš žaludek rozhodně poznat.



Ingredience

- 1 balení Plesnivce na gril s brusinkovou omáčkou
- 4 klasy kukuřice
- 3 rajčata
- 1 paprika
- ledový salát
- ředkvičky
- čerstvý špenát
- olivový olej
- sůl
- pepř
- Jihočeské máslo na potření
- alobal
- čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn)
- 3 stroužky česneku

Návod na přípravu:

V olivovém oleji promícháme čerstvé bylinky, na plátky nakrájený česnek, sůl, pepř a Plesnivec na gril pár minut marinujeme. Alobal rozdělíme na 4 kusy a potřeme Jihočeským máslem. Plesnivec do alobalu zabalíme a grilujeme cca 15 minut. Kukuřici nakrájíme na zhruba 1,5 cm silná kolečka, potřeme Jihočeským máslem, osolíme a grilujeme dozlatova. Zeleninu opláchneme a nakrájíme na kostičky. V míse smícháme s olivovým olejem, solí, pepřem a podáváme s grilovanou kukuřicí a Plesnivcem na gril.