

Grilovaný mini chleba s Plesnivcem na gril

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Letní večer s táhnoucím se sýrem a čerstvým pečivem na grilu, či zimní pohoda, která zahřeje. Takový je náš recept.



Ingredience

- 1 balení Plesnivce na gril
- 4 mini chleby
- olivový olej
- čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn)
- 3 stroužky česneku
- sůl
- alobal
- pepř
- 1 červená cibule

Návod na přípravu:

Ve vrchní části chleba vydlabeme prostor ve velikosti Plesnivce na gril a grilujeme ze všech stran dozlatova. Bylinky, sůl, utřený česnek, pepř a nakrájenou červenou cibuli smícháme s olivovým olejem. Plesnivec na gril posypeme kořením přiloženém v balení. Vydlabaný chleba potřeme směsí z bylinek, vložíme Plesnivec na gril, zakápneme zbytkem směsi z bylinek, zabalíme do alobalu a grilujeme 10–15 minut.