

Grilovaný sýr Plesnivec v bylinkách s brusinkovým dipem a bramborami grenaille

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Grilovaný hermelín je už trochu nuda, nemyslíte? Co vyzkoušet Plesnivec?



Ingredience

- 2 ks sýru Plesnivec na grilování s brusinkovou omáčkou
- 300 g brambor typu grenaille
- 1 pomeranč
- 1 citron
- tymián, rozmarýn, pepř, sůl
- pažitka
- olivový olej

Návod na přípravu:

Sýr osolíme, opeříme a posypeme přiloženou grilovací směsí. Zabalíme do alobalu a grilujeme na menším žáru cca 10 minut společně s předvařenými brambory typu grenaille. Do brusinkové marmelády přidáme šťávu a kůru z jednoho citronu a pomeranče, přidáme sůl, pepř a nasekaný rozmarýn s tymiánem.

Brambory pokapeme olivovým olejem a dochutíme nasekanou pažitkou. Podáváme spolu s grilovaným Plesnivcem a brusinkovou omáčkou.

TIP: Příjemně nakyslou brusinkovou omáčku můžeme použít nejen k sýru, ale například i ke zvěřině.