Zapečený hermelín

Obtížnost 1 – zvládnete bez pomoci

Suroviny:

1 hermelín = jedna porce

olivový olej

1 malá cibule

1 stroužek česneku

koření (sladká paprika, pepř, bylinky…)

čerstvý chléb nebo topinka jako příloha

Postup:

Hermelín rozbalíme z alobalového obalu. Cibuli nakrájíme na kolečka a česnek rozmačkáme vidličkou a poklademe na hermelín. Posypeme sladkou paprikou a pokapeme olejem. Vše znovu zabalíme do původního obalu a dáme do trouby. Pečeme 15 – 20 minut ve středně vyhřáté troubě. Podáváme s čerstvým chlebem nebo topinkou.

Dobrou chuť!