Grilovaný hermelín třikrát jinak

Na italský způsob

- 1 hermelín
- 1 lžíce olivového oleje
- ½ lžička provensálské koření
- pár lístků bazalky nebo rozmarýnu
- pár kousků sušených rajčat a piniových oříšků
- alobal

Bazalku či rozmarýn nasekáme na jemno a smícháme v misce společně s olivovým olejem a provensálským kořením. Hermelín vyndáme z obalu a k ruce si připravíme dostatečně velký kus alobalu. Sýr ponoříme do oleje a koření a ze všech stran směsí potřeme. Položíme jej na alobal a navrch poklademe kousky sušených rajčat a piniovými oříšky. Pokapeme ještě trochou směsi oleje a koření, důkladně zabalíme, aby nemohl nikde vytékat, a vložíme na gril. Necháme přibližně 15 minut grilovat.

Něco ostřejšího

- 1 hermelín
- 1 lžíce olivového oleje
- ½ lžička chilli koření
- 1 ks paprika
- alobal

V misce smícháme olej společně s chilli kořením. Papriku pokrájíme na tenké proužky. Hermelín vyjmeme z obalu, opatrně nařízneme a potřeme směsí oleje a chilli. Vložíme na alobal a navrch navrstvíme proužky papriky, které rovněž pokapeme ještě trochou oleje. Důkladně zabalíme a vložíme přibližně na 15 minut na rozpálený gril.

Exotika

- 1 hermelín
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 čerstvý fík
- 1 lžíce medu
- hrst vlašských ořechů nebo pistácií
- sůl, pepř
- alobal

Olej smícháme s trochou soli a pepře a ve vzniklé směsi obalíme hermelín. Fík pokrájíme na plátky, ořechy na menší kousky. Odtrhneme kus alobalu a hermelín na něj položíme. Plátky fíku zakryjeme celý povrch sýra a posypeme ořechy. Zabalíme, vložíme asi na 15 minut na gril. Jakmile je hermelín hotový, rozbalíme jej a pokapeme medem. Ihned podáváme.