Krkovice na grilu plněná Romadurem

25 minut náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 porce)

- 400 g krkovice
- 2 balení Romaduru
- mix salátů
- 50 g medu
- 50 g hrubozrnné hořčice
- 60 ml olivového oleje
- grilovací koření dle chuti
- pepř
- sůl

Návod na přípravu:

Plátky krkovice naklepeme, osolíme, opepříme a případně ochutíme grilovacím kořením. Pokapeme olivovým olejem a necháme odležet. Romadur nakrájíme podélně na tenké plátky. Plátky rozložíme na krkovici, zarolujeme a spojíme pomocí párátek. Rolky grilujeme cca 3 minuty z každé strany. Zabalíme do alobalu a necháme odpočívat. V misce smícháme med, hořčici, olivový olej a listy salátu. Z masa vyndáme párátka a podáváme se salátem.