

Grillowane morele z serkiem i tymiankiem



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

morele	1/2 kg
serek śmietankowy	150 g
tymianek	1 pęczek
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wybieramy dojrzałe, słodkie morele. Morele po umyciu i osuszeniu przekrawamy wzdłuż na pół i usuwamy z nich pestki. Śmietankowy serek doprawiamy do smaku grubo mielonym kolorowym pieprzem i posiekanym tymiankiem (najlepiej samymi listkami). Tymianek powinien być dominującym smakiem, a serek powinien być dość pikantny. Morele grillujemy przez kilka minut. Na połówkę ciepłej moreli nakładamy łyżeczkę doprawionego serka, ozdabiamy kawałkiem gałązki tymianku i podajemy.