

Úštěcký dvoják

Porce: 1 osoba

Suroviny

- 1 krajíc chleba
- 1 hermelín
- grilovací koření (nebo vlastní směs)
- česnek
- nakládané řezy okurek
- lžíce naloženého zelí
- naložená kapie nebo feferonka

Postup

Na oleji nebo na sucho opečeme chléb a uděláme klasickou topinku, kterou dle chuti očesnekujeme. Doporučuji více načesnekovat, jinak chuť česneku překryjí ostatní chutě. V tomto případě je více česneku lepší. Klasický hermelín podélně rozkrojíme a řezem pořádně obalíme v grilovacím koření (v Úštěku měli samozřejmě svojí tajnou směs, kterou neprozrazují). Obalujeme jen tu stranu, která je bez plísně, a obě půlky hermelínu opečeme nebo spíše ohřejeme na sucho na pánvičce nebo na grilu. Opékáme jen z té strany, na které je plíseň (strana bez koření). To, že je hermelín hotový, poznáte, že do koření nahoře začne prostupovat tuk ze sýra, celý se začne nafukovat a bude takový gumový. Hotový hermelín přendáme na topinku a ozdobíme okurkou, kapií, feferonkou a zelím.