

Nakládaný hermelín

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Luděk Kos

Suroviny

9 ks sýru hermelín

Slunečnicový olej

zelený pepř

červený pepř

česnek

paprika sladká

paprika pálivá

čubrica

adžika

bazalka čerstvá

Postup

Hermelíny (pokud možno levné, třeba lehce před projitím záruční doby) rozbalíme a postupně vkládáme do sklenice a proléváme směsí oleje a koření, kterou předem vytvoříme. Vhodná je sklenice rovná bez zúženého hrdla např. od prodávaných utopenců. Konzervujeme v chladu (v lednici) cca 14 dnů až 3 neděle. Podáváme k vínu nebo pivu spolu s černým chlebem.