

Naložený hermelín

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Naložený hermelín

2 a více Sedlčanských Hermelínů, 2 cibule rozkrájené na plátky, grilovací koření, naložené či čerstvé pálivé papričky, 4 stroužky česneku, Tabasco, olej

V oleji rozmícháme grilovací koření. Hermelíny podélně rozkrojíme a potřeme česnekem. Cibuli nadrobno nasekáme a rozdělíme na 5 dílů. Na dno sklenice rozložíme 1 díl cibule a nakrájenou papričku, na to položíme polovinu sýra a zakápneme tabascem. Na Hermelín dáme další díl cibule a papriky, takto vrstvíme střídavě sýr, cibuli a papriky, takto vrstvíme střídavě sýr, cibule a papriky. Nezapomeňte vždy Hermelín zakápnout tabascem. Nakonec vše zalijeme olejem s rozpouštěným grilovacím kořením. Sklenici zakryjeme a uložíme na 5 dní do chladu.