

Naložený hermelín ala Jamajka

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00137

Suroviny

Ingredience:

4 hermelíny, 1 větší cibule, 4 olivy, česneková pasta, olej, červená paprika sladká, provensálská pasta nebo koření

Postup

Příprava:

Hermelíny rozkrojíme podélně. Jednu polovinu natřeme zevnitř provensálskou pastou (nebo posypem provensálským kořením), druhou natřeme česnekovou pastou, položíme kolečko cibule a rozpůlenou olivu. Přiklopíme druhou půlkou hermelínu a dáme do sklenice. Lehce zaprášíme červenou paprikou na povrchu. Zalejeme olejem a dáme do lednice uležet na pár dní (záleží na zralosti hermelínu). Cílovou chuť této speciality můžete ochutnat v pivnici Jamajka, Staropramenná 23, Praha 5 - Smíchov (3 minuty od Anděla).

Doporučená příloha:

Pivo v Jamajce.