

Nakládany hermelín

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 4 hermelíny
1 2 větší cibule (nejlépe červené)
1 2 naložené feferonky (mohou být i čerstvé)
či ostřejší paprika.
1 lžička mleté sladké papriky
15 20 kuliček pepře
bobkové listy
5 kuliček nového koření
4 stroužky česneku
1 lžička hořčičného semene
olej stolní

Postup

Hermelín podélně nakrájíme a všechny vnitřní poloviny natřeme utřeným česnekem, solí a mletou paprikou a opět je spojíme a nakrájíme na čtvrtky. Připravíme si širokou sklenici a postupně do ní klademe vrstvy čtvrtek. Jednotlivé vrstvy prokládáme kořením, cibulí na kolečka a pásy papriky (cibulí a paprikou nešetříme). Pak zalijeme až po povrch olejem, zakryjeme víčkem a uložíme v chladu a tmě na 5 až 7 dnů. Při podávání olej slijeme a podáváme s pečivem nebo chlebem a zapijíme pivem. Pozor - slitý olej je výborný na smažení řízků, masa,, na topinky.