

Naložený hermelín

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 obyčejné hermelíny

4 hlavy česneku

sůl

máslo

200 g vyloupaných vlašských ořechů

1 kg hroznového vína

Postup

Hermelíny rozřízneme napůl, vydlabeme vnitřky, tak aby se hermelín nepotrhal, vnitřky sýru dáme do misky, přidáme máslo, nasekané nebo rozválené vlašské ořechy a česnek. Společně utřeme. Hotovou pomazánkovou směs vrátíme zpět do vydlabaných mističek hermelínu, znovu zabalíme do alobalu a dáme cca na 3 dny do ledničky uležet. Pak je nakrájené na trojúhelníčky podáváme.