Nakládaný hermelín



Kategorie: Nakládané

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Mám skvělý recept na nakládaný hermelín (tvrdí to všichni co ochutnali). Nejdřív si udělám směs z rozmačkaného česneku a chilli koření(dávám ho přiměřeně, aby směs byla světle červená, (na pět sroužků asi jednu kávovou lžičku) touto směsí potřu půlku podé
lně rozříznutého hermelínu a přiklopím druhou půlkou (počítejte asi jeden stroužek česneku na jeden Sedlčanský hermelín).

Postup

Namazané a slepené hermelíny skládám do 5 litrové lahve od okurek, na dno se vejdou 3 již zníněné Sedlčanské hermelíny (jsou menší), do děr co vzniknou vedle hermelínů dávám nakládané chilli papriky (vzhledem k velikosti jsou lepší kulaté), a pokračuju druhým patrem a to tím způsobem, že přes místa kde jsou papriky položím hermelín (jakoby napříč), do sklenice se vejde pět pater po třech hermelínech a šesté patro je jen ``dvouhermelínové``, jednotlivá patra prokládám bobkovým listem. Na pánvi rozehřeju asi 1 dcl oleje a přidám koření - bobkový list, tymián, celý pepř, a nové koření. Nechám to trochu prohřát, ale nesmí se začít smažit. Až olej schladne naleju ho na hermelíny a lahev doleju čistým olejem, aby hermelíny byly ponořené. Uložím do ledničky a nechám tak týden uležet. A na závěr jedna dobrá rada: když hermelíny sníme schovám olej na příště a další várka je o to lepší. Omlouvám se za trochu chaotický popis. Přeju všem dobrou chuť.