

Hermelín nakládáný v pivním nálevu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hermelín 4 ks
- cibule 3 ks
- bobkový list 3 ks
- česnek 1 ks
- rozmarýn 1 snítka
- nakládané chilli papričky 2 lžíce
- balzamikový ocet 2 lžíce
- pivo 0.5 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka, polovinu stroužků česneku nakrájíme na plátky
2. Hermelíny nakrojíme ze dvou třetin a dovnitř každého vložíme plátky česneku, kolečka cibule a chilli papričky
3. Plněné hermelíny naskládáme do sklenice, přidáme k nim bobkové listy, olivy, zbylé stroužky česneku a snítka rozmarýnu
4. Olivový olej smícháme s pivem, octem, dochutíme solí a pepřem
5. Nálevem zalijeme hermelíny až po povrch, sklenici uzavřeme a dáme na den uležet při pokojové teplotě, pak naložené sýry skladujeme v lednici.

Poznámka:

česneku použijeme celou palici