

Nakládáný hermelín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- hermelín 2 ks
- chilli paprička červená 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- olej 300 ml
- dle potřeby pepř celý 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Oba hermelíny podélně rozkrájíme na tři plátky. Cibuli a česnek očistíme a nakrájíme na tenké plátky, které jemně posolíme.

Červenou chilli papričku nakrájíme na kolečka a zbavíme semen (pokud však máme rádi ostřejší chuť jídla, semínka můžeme ponechat). Připravíme si dostatečně velkou sklenici s uzávěrem, do které se vše vejde.

Dno sklenice zalijeme trochou oleje a do něj vhodíme pár koleček česneku a cibule. Potom vložíme plátek sýru, který opět zasypeme nakrájenými surovinami (cibule, česnek, chilli). Takto pokračujeme stále dál až do úplného vyčerpání zásob.

Všechny suroviny zalijeme olejem. Nakonec do sklenice přidáme i pár zrněk pepře, pokud máme k dispozici směs barevných pepřů, bude to vypadat moc hezky.

Sklenici dobře uzavřeme. Pak nezbyvá než udržet chutě na uzdě a nechat nakládany hermelín patřičně uležet v lednici (stačí 2-3 dny).

Poznámka:

Můžeme použít obyčejný olej, ale olivový je nejlepší.