

Nakládané sýry

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

• NAKLÁDANÝ HERMELÍN

- Hermelín 6 ks
- Sladká paprika 2 lžička
- Feferonka 2 ks
- Čerstvé bobkové listy 10 ks
- Čerstvý tymián 5 snítka
- Čerstvý rozmarýn 4 snítka
- Česnek 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce

• SÝR FETA

- Sýr feta 400 g
- Pepř tří barev 2 lžíce
- Zelené olivy 2 lžíce
- Česnek 6 stroužek
- Sušená rajčata 2 lžíce
- Čerstvá bazalka 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Začněte hermelíny - podélně je všechny rozkrojte a každou z půlek posypejte sladkou paprikou. Do

sklenice dejte vždy půlkolečko sýru, část nasekaných feferonek, bobkový list, pár lístků tymiánu a rozmarýnu a plátky česneku, přiklopte dalším půlkolečkem a vrstvení opakujte podle velikosti sklenice. Zalijte olejem, těsně uzavřete a nechte minimálně 2 dny uležet.

Jako dárek vypadá krásně i nakládaný sýr feta. Nakrájejte ho na kostičky a spolu s trojbarevným pepřem, olivami, plátky česneku, pokrájenými rajčaty a listy bazalky navrstvěte do sklenice. Zalijte olejem, těsně uzavřete a nechte minimálně 2 dny uležet.