

Hermelín v majoránce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hermelín 4 ks
- majonéza dle chuti 1 ks
- olej dle potřeby 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- dle chuti paprika mletá 1 ks
- česnek 4 stroužek
- cibule 2 ks
- dle potřeby nové koření 1 ks
- dle potřeby pepř celý 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hermelíny rozkrojíme, uvnitř je posypeme majoránkou, osolíme, opepříme, posypeme paprikou, poklademe plátky česneku a přiklopíme. Opakujeme, dokud všechny sýry nespotřebujeme. Hermelíny rozložíme do mísy, posypeme majoránkou, solí, novým kořením, pepřem, plátky cibule a česnekem. Ingrediencemi rozhodně nešetříme. Pak vše zalijeme olejem a necháme minimálně týden naložené.