

Sladká hermelínová pusa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Plísňový sýr 3 ks
- Britská HB omáčka 3 lžíce
- Velká červená cibule 1 ks
- Sušená rajčata 1 plechovka
- Slunečnicový olej 100 ml
- Sušené fíky nebo datle 1 plechovka
- Pražená slunečnicová semínka 50 g
- Čerstvě mletý pepř dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny sýry podélně rozkrojte a potřete je HB omáčkou, opět přiklopte. Cibuli oloupejte a nakrájejte na kolečka. Olej, ve kterém jsou sušená rajčata, smíchejte v jiné misce se slunečnicovým olejem. Vkládejte do sklenice střídavě s datlemi a sušenými rajčaty, zasypávejte semínky a čerstvě mletým pepřem. Nakonec zalijte olejem a zavřete. Nesolte. Nechte uležet 2 dny. Podávejte s rozpečenými domácími houstičkami.

Poznámka:

1 čtyřhranná sklenice s klipsem objemu 500 ml