

Nejlepší nakládaný hermelín

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- hermelín 5 ks
- větší cibule 1 ks
- větší čerstvá feferonka 5 ks
- bobkový list 3 ks
- česnek 10 stroužek
- nové koření 15 kulička
- barevný celý pepř 30 kulička
- olej 0.75 l
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- tymián 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Všechny hermelíny rozpůlíme podélně. Vnitřky posypeme hojně červenou paprikou. V mističce smícháme česnek a trochu soli, touto směsí potíráme taktéž vnitřek hermelínů, feferonky nakrájené na kolečka a cibuli na proužky pokládáme na česnek. Potom hermelíny přiklopíme a trochu zmáčkeme, aby se ve sklenici nerozpojily.

Vhodnou nádobu, ve které budou hermelíny zrást, naplníme asi ze čtvrtiny olejem a přidáme část koření, nakrájenou cibuli a feferonky. Do nádoby dáme 2 - 3 hermelíny, dolijeme olej a zase přidáme trochu koření, feferonky a cibuli. Takto opakujeme, dokud nejsou všechny hermelíny ponořené v oleji spolu s ostatními ingrediencemi. Naplněnou sklenici pořádně zatřese, aby vyprchal přebytečný vzduch a koření se promísilo s olejem.

Hermelíny uložíme na tmavé místo s pokojovou teplotou. Jednou denně jimi protřepeme a zase uložíme. Necháváme je takto zrást asi 2 týdny, ale ne déle než 6. Po dvou týdnech můžeme ochutnat, jsou-li zralé, skladujeme je v ledničce.

Nejlepší nakládané hermelíny doporučuji podávat s čerstvým chlebem a vychlazeným pivem.

Tip: Takto lze nakládat jakýkoliv plísňový sýr.