

Nakládaný hermelín II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hermelíny 3 ks
- Nakládaná červená kápie 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Jemně nakrájené syrové zelí 1 hrst
- Chilli pasta 1 ks
- Nakládaný zelený pepř 1 lžíce
- Čerstvé bylinky 1 hrst
- Nakládané feferonky - dle chuti 7 ks
- Kvalitní olej 3 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hermelíny podélně rozřízneme, ale nedokrojíte. Vnitřek každého sýru potřete trochou chilli pasty a naplníte nakrájeným zelím, kápií a kolečky cibule.

2. Sýry naskládejte do vhodné sklenice, přidejte zelené bylinky, nakládaný zelený pepř a feferonky. Vše zalijte olejem tak, aby sýry byly potopené. Sklenici dobře uzavřete a nechte stát při pokojové teplotě 2 dny. Podávejte na listu hlávkového salátu s čerstvým pečivem.