

Nakládaný romadur

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- červená cibule 2 ks
- česnek 4 stroužek
- sůl 1 špetka
- romadur 4 ks
- chilli paprička 4 ks
- tymián 4 snítka
- bobkový list 4 ks
- nové koření celé 8 kulička
- pepř celý 16 kulička
- olivový olej 200 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Kolečka cibule aplátky česneku osolíme, promícháme a necháme 15 minut odležet.

Do sklenice vložíme čtvrtinu cibule a česnekem, chilli papričku, jednu snítka tymiánu, jeden bobkový list, 2 kuličky nového koření a 4 kuličky pepře. Na tento základ rozdělíme čtvrtinu sýra a zalijeme 50 ml oleje. Uvedený postup 3* opakujeme, až spotřebujeme všechny suroviny. Sýr musí být celý ponořený v oleji. Sklenici dobře uzavřeme a necháme dva dny v chladu a temnu odležet.

Poznámka:

Podáváme s chlebem.