

Nakládáný hermelín II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hermelín 6 ks
- rozmarýn 4 snítka
- feferonky 4 ks
- bobkový list 10 ks
- mletá sladká paprika 2 lžička
- rozmarýn 4 snítka
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Hermelíny podélně rozkrojíme a každou z půlek posypeme sladkou paprikou
2. Do sklenice dáme vždy půlkolečko sýru, část na drobno nasekaných feferonek, bobkový list, pár lístků tymiánu i rozmarýnu a část oloupaných, na plátky nakrájených stroužků česneku, doplníme i cibulí a kozími rohy
3. Přiklopíme dalším půlkolečkem a vrstvení opakujeme podle velikosti sklenice, pak zalijeme olejem, těsně uzavřeme a necháme 1-2 dny uležet.

Poznámka:

česnek - jedna palice