

# Nakládaný hermelín

**Kategorie:** [Předkrmy](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- hermelín 1 balení
- česnek 1 stroužek
- tymián 1 špetka
- grylovací koření 1 špetka
- pepřové koření 1 špetka
- olej 1 sklenice

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

1. Hermelín opatrně rozkrojíme podélně na dvě identické půlky
2. Z původní vnitřní strany obě půlky posypeme trochou tymiánu, grilovacího nebo ďábelského koření a pepřového koření (směs barevných pepřů)
3. Stroužek česneku rozlisujeme v lisu a obě půlky sýru česnekem potřeme
4. Do skleněné misky nalijeme olej tak, aby obě půlky sýru ležely pod hladinou
5. Necháme sýr do druhého dne za pokojové teploty vyzrát a pak už jen hodujeme.

**Doporučení:**

Sýr je nejlépe uleželý až třetí den.

Ostrost zvýrazníme chilli papričkou nebo chilli kořením.

**Poznámka:**

Pokud chcete zastavit zrání, stačí sýr uložit do chladničky.

Množství naloženého sýra závisí pouze na počtu vašich budoucích strávníků.

Naložený sýr vydrží v chladnu 4-5 dní bez ztráty kvality a chuti.

## **Poznámka:**

kdo rád pikantní, dá místo grylovacího koření ďábelské