

# 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 naplňte 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.