

Nakládaný hermelín

Nakládaný hermelín patří k české kuchyni jako české pivo, ke kterému se nejčastěji v hospodách podává.

Ingredience

- velká zavařovací sklenice
- 6-8 kusů hermelínu
- 3-4 cibule
- 8 stroužků česneku
- celý pepř
- nové koření
- bobkový list
- beraní rohy
- 1 lžička papriky nebo čili
- sůl
- olej

Postup

1. Rozpůlíme sýry a nakrájíme cibuli.
2. Obalíme sýr v paprice lisovaném česneku a soli. Slepíme půlky znovu dohromady.
3. Vložíme do sklenice část cibule, bobkový list, pepř a nové koření a přidáme 2-3 sýry. Navrh znovu cibuli a opakujeme až naplníme sklenici.
4. Do sklenice nalijeme olej, aby bylo vše ponořeno.
5. Uzavřeme a vložíme do lednice na 3-5 dní.