

Nakládaný hermelín

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 3

- Hermelín 3 ks
- Feferonky 3 ks
- Bobkový list 5 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Nové koření 3 ks
- Černý pepř celý 3 ks
- Olej na zalití 400 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Hermelíny rozkrojíme na dvě půlky nebo rozkrájíme na kostky či trojúhelníčky. Narovnáme do sklenice a prokládáme kolečky cibule, nakrájeného česneku na tenké plátky, feferonkami, bobkovým listem a prosypeme kuličkami koření. V případě rozkrojení hermelínu na dvě půlky můžeme vnitřní strany namazat prolisovaným česnekem a opět spojit k sobě. Na závěr do sklenice nalijeme olej, tak aby byly hermelíny pěkně potopené, zavřeme a necháme 3-7 dní