

NAKLÁDANÝ HERMELÍN



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 5

4878 kalorií , 0 g cukrů , 552 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: omi.be

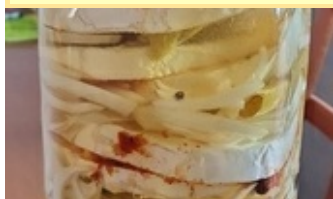
Odkaz: <https://srecepty.cz/nakladany-hermelin-b348fda9-f09e-4022-834f-e545c05171a6>

Příprava

Nejdřív utřete na prkénku stroužky česneku s troškou soli, přendejte do misky a smíchejte s paprikou. Hermelíny podélně rozkrojte na dvě části. Vnitřní část pomazte tenčí vrstvou česnekové pasty a „slepte“ obě půlky k sobě. Slité kozí rohy a oloupané cibule nakrájejte na hrubo. Vezměte uzavíratelnou čistou sklenici a postupně dávejte část cibule, rohy, namazané hermelíny, dokud ji nenaplníte. Pak nové koření, černý pepř a bobkové listy. Zalijte až po okraj olejem a uzavřete. Nesmí se tam dostat vzduch. V lednici pro rychlou spotřebu 7-10 dny odležet, nejlépe v chladu a ideálně ve tmě nechte hermelíny uležet (10 až 14 dnů). Pak je podávejte s chlebem.

Tip k receptu

5 Ks – větší sklenice 1,7 L



Ingredience

- 10 ks nové koření
- 5 ks Hermelín
- 5 ks feferonka
- 15 ks pepř barevný
- 3 ks bobkový list
- 600 ml slunečnicový olej
- 1 lžička mletá paprika
- 8 ks česnek
- 3 ks cibule
- 1 špetka sůl

Kategorie

Česká, Labužník