

Jak na naložený hermelín? Recepty 5krát jinak pro vaši inspiraci

 az-recepty.cz/recept-na-nakladany-hermelin

AZ-recepty.cz

18. října 2020

Jaké je nejoblíbenější hospodské jídlo k vychlazenému pivu? Přinášíme recept na nakládany hermelín, který je vedle utopenců další českou specialitou.

Plísňový sýr udělá ve společnosti dobrého koření a zeleniny velkou parádu a určitě si jej vychutnáte i doma.

Chcete vědět, jak na nejlépe sýr naložit a jak dlouho jej nechat ustát?

V našich receptech najdete inspiraci na klasiku i trochu zábavného sýrového experimentu.

Klasický nakládany hermelín

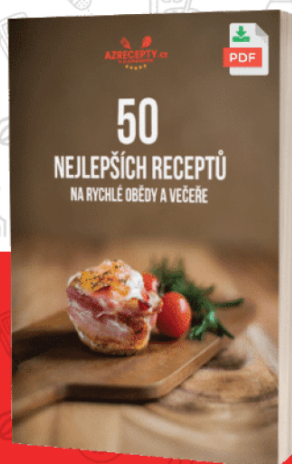
Klasický hospodský hermelín tak, jak jej všichni známe, by tu rozhodně neměl chybět. Jedná se o základní recept, který každý nováček pravděpodobně vyzkouší jako první. Ale pozor, i tady se dají nasekat začátečnické chyby. Jak na to, aby vznikl dokonalý výsledek? Základem je správné koření i skladování.



urbanadventures.com

Ingredience na 5 porcí:

- 5 kusů hermelínu
- 12 kuliček nového koření
- 12 kuliček celého barevného pepře
- 5 bobkových listů
- 8 stroužků česneku
- 1 lžíce hořčičného semínka
- ½ lžičky mletého pepře
- 2 lžičky mleté červené papriky (kdo má rád pikantnější, může přidat pálivou papriku)
- 1 lžička soli
- 1 hrnek slunečnicového oleje
- 2 cibule (může být žlutá i červená)
- 5 čerstvých feferonek



AZRECEPTY.cz
to je pošušňáníčko

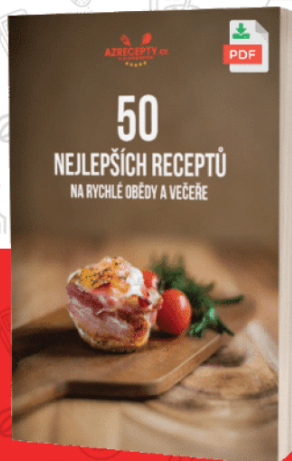
Chci poradit co uvařit

Nebaví Vás vymýšlet co vařit?

Ebook: 50 nejlepších receptů

Postup

- Nejdříve si připravte pastu na potřeni hermelínů. Smíchejte utřený česnek, červenou papriku a špetku soli.
- Hermelíny rozkrojte podélně napůl a vnitřní strany rovnoměrně potřete připravenou směsí.
- Rozkrájejte na kolečka 1 až 2 feferonky a obě cibule. Kolečky pak naplňte rozkrojené hermelíny pomazané směsí, přiklopte a lehce zmáčkněte.
- Položte první hermelín do připravené sklenice s troškou oleje (ujistěte se, aby měla sklenice dobře těsnící víko) a hermelín posypte pár kuličkami nového koření, pepře, hořčičnými semínky a bobkovým listem. Takto opakujte s dalšími hermelíny, mezi ně nezapomeňte vkládat zbylou cibuly a feferonky a průběžně zalévejte olejem.
- Do naplněné sklenice dosypte zbylé koření a dolijte olej. Lehce protřepete a poklepejte zespodu, abyste vyhnali vzduchové bubliny. Po několikerém poklepání sklenici dobře uzavřete.
- Hermelíny uložte na tmavé místo s pokojovou teplotou. Jednou denně s nimi lehce zatřepete a opět uložte. Ideální doba pro zrání je 10 – 14 dní.



AZRECEPTY.cz
to je pošušňáníčko
★★★★★

Chci poradit co uvařit

**Nebaví Vás
vymýšlet co vařit?**

Ebook: 50 nejlepších receptů

Hermelín naložený s vlašskými ořechy

Sýr a ořechy jsou skvělou kombinací, i když si ji dáte třeba jen tak k vínu. V naloženém stavu to však získává ještě jinou úroveň. V tomto receptu hrají jednu z hlavních rolí také bylinky, které dodají sýru výraznou chuť. Vlašské ořechy jsou pak hotovou třešničkou na dortu (podívejte se i na naše další [recepty s vlašskými ořechy](#)).



inspiredtaste.net

Ingredience na 4 porce:

- 4 ks hermelínu
- 8 stroužků česneku
- 100 g vlašských ořechů
- 2 cibule
- 2 feferonky
- Snítka čerstvého tymiánu, rozmarýnu a majoránky (nebo sušená varianta, vždy po jedné lžičce)
- slunečnicový olej
- mletý pepř
- sůl



AZRECEPTY.cz
to je pošušňáníčko
★★★★★

Chci poradit co uvařit

Nebaví Vás vymýšlet co vařit?

Ebook: 50 nejlepších receptů

Postup

- Hermelíny rozkrojte podélně napůl a vnitřek vydlabejte.
- Vydlabaný sýr smíchejte s nasekanými ořechy, utřeným česnekem, špetkou soli a pepře.
- Směsí vyplňte rozkrojené hermelíny, přidejte trochu bylinek a přiklopte.
- Do sklenice nalijte trochu slunečnicového oleje a vložte první hermelín. Ten pokryjte na kolečka nakrájenou cibulí a feferonkou a takto opakujte u ostatních hermelínů.
- Sklenici dolijte zbylým olejem, dosypte bylinky a koření a protřepejte.
- Zbavte sklenici přebytečných bublin a opět uskladněte na temné místo s pokojovou teplotou. Nechte uležet minimálně 7 dní, ideálně pak 10 až 14 dní.

Objevte podobné tipy



Představujeme vám těstoviny aglio olio! Recepty s oblíbenou pikantní omáčkou



Nikola Nováčková



11. 03. 2022



Vynikající recepty na zapékané fazole v těch nejlepších variantách.

Vyzkoušejte je všechny!



Veronika Koliášová

📅 19. 12. 2022



Nejlepší recepty na borůvkové zavařeniny 4x jinak. Aneb, co s
přebytkem borůvek



Monika Blažková

📅 25. 01. 2022

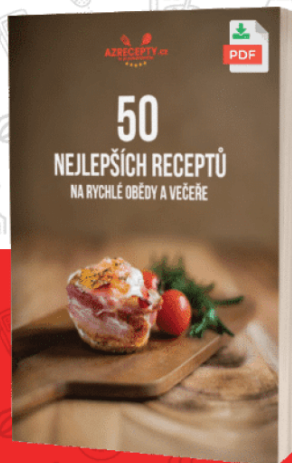


5 tipů na lívance z Ameriky. Překvapte svou rodinu luxusní snídaní!



Veronika Koliášová

 24. 11. 2021



AZRECEPTY.cz
to je pošušňáníčko
★★★★★

Chci poradit co uvařit

**Nebaví Vás
vymýšlet co vařit?**

Ebook: 50 nejlepších receptů

Naložený hermelín s brusinkovým chutney

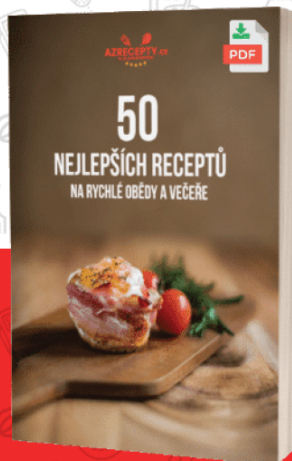
Velkou sílu najdeš v sýru. A v brusinkách. Určitě znáte recepty na grilovaný hermelín či camembert s brusinkami, ale jak tato kombinace chutná, když se naloží? Skvěle! Jak na to?



prettyprudent.com

Ingredience na 4 porce:

- 4 ks hermelínu
- 4 lžíce zavařených brusinek
- 1 lžíce sušených brusinek
- 2 cibule
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce třtinového cukru
- 1-2 lžíce balsamicového octa
- 2 lžíce nasekaných čerstvých bylinek (tymián a rozmarýn)
- Slunečnicový olej
- Sůl
- Pepř



AZRECEPTY.cz
to je pošušňáníčko
★★★★★

Chci poradit co uvařit

Nebaví Vás vymýšlet co vařit?

Ebook: 50 nejlepších receptů

Postup

- Jako první si připravte chutney. Na lžici oleje lehce osmahněte na malé kousky nakrájenou cibuli (1 kus).
- Jakmile začne cibule měknout, posypte ji třtinovým cukrem a míchejte, dokud se cukr nerozpustí.
- Poté přimíchejte nakládané brusinky a za stálého míchání směs spojte dohromady.
- Nakonec přidejte čerstvé bylinky, balsamicový ocet a podle chuti sůl a pepř.
- Směs nechte vychladnout a připravte si hermelíny. Rozkrojte je napůl a vydlabejte. Vydlabaný sýr smíchejte s chutney a touto směsí naplňte vydlabané hermelíny. Přiklopte k sobě.
- Do sklenice nalijte trochu oleje a pokládejte hermelíny jeden na druhý. Mezi ně můžete přidávat zbylou, na kolečka nakrájenou cibuli, sušené brusinky a bylinky.
- Uložte na tmavé místo a nechte zrát 7-10 dní.



AZRECEPTY.cz
to je pošušňáníčko
★★★★★

Chci poradit co uvařit

**Nebaví Vás
vymýšlet co vařit?**

Ebook: 50 nejlepších receptů

Nakládaný hermelín v pivu

Už to tu zaznělo, ale hermelín a pivo k sobě jednoduše patří. Jak to ale dopadne, když sýr nebudete pivem jen zapíjet, ale rovnou ho v něm naložíte? Naučte se, jak správně připravit pivní nálev.



urbanadventures.com

Ingredience na 4 porce:

- 4 ks hermelínu
- 3 cibule
- 2 čerstvé feferonky
- 4 nakládané chilli papričky
- 4 bobkové listy
- 1 snítka rozmarýnu

- 8 stroužků česneku
- 2 lžíce balsamicového octa
- 0,5 dl světlého piva
- 4 lžíce olivového oleje
- sůl
- pepř



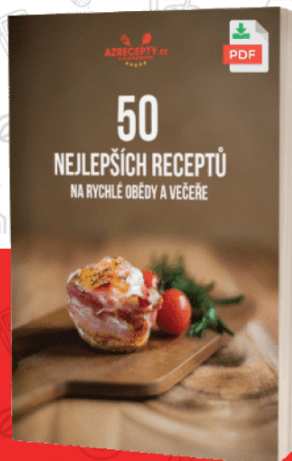
Chci poradit co uvařit

Nebaví Vás vymýšlet co vařit?

Ebook: 50 nejlepších receptů

Postup

- Nejprve si připravte nálev. Pivo smíchejte s olivovým olejem a balsamicovým octem, dobře promíchejte.
- Hermelíny podélně překrojte a naplňte cibulí na kolečka, feferonkami a na plátky nakrájeným česnekem.
- Do sklenice nalijte část pivního nálevu a postupně vkládejte hermelíny. Ty rovnoměrně proložte na kolečka nakrájenou cibulí, nakládanými i čerstvými feferonkami, zbylým česnekem, solí a pepřem. Přidejte také bobkový list a snítku rozmarýnu.
- Sýry zalijte nálevem tak, aby byly všechny plně ponořené a nechte odležet při pokojové teplotě minimálně 7 dní. Po otevření skladujte sýry v lednici.



AZRECEPTY.cz
to je pošušňáníčko
★★★★★

Chci poradit co uvařit

**Nebaví Vás
vymýšlet co vařit?**

Ebook: 50 nejlepších receptů

Hermelín naložený se zelím a klobásou

Hledáte ideální dárek pro manžela, tatínka nebo dědečka? Touhle dobrotou určitě žádný z nich nepohrdne. A jsme přesvědčeni o tom, že ani dámy ne.



spearmint.co.za

Ingredience na 3 porce:

- 3 ks hermelínu
- 1 ks uzené klobásy dle chuti
- 5 lžic kysaného zelí
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 1 větší cibule (červená nebo žlutá)
- 2 stroužky česneku
- 3 ks nakládaných beraních rohů
- 2 menší bobkové listy
- 3 kuličky nového koření
- 1 lžička kmínu
- sůp
- pepř
- slunečnicový olej



AZRECEPTY.cz
to je pošušňáníčko
★★★★★

Chci poradit co uvařit

**Nebaví Vás
vymýšlet co vařit?**

Ebook: 50 nejlepších receptů

Postup

- Utřený česnek smíchejte s hořčicí a směsí potřete podélně překrojené hermelíny.
- Na směs přidejte na kolečka nakrájenou cibuli, lehce opepřete, osolte a přiklopte.
- Kysané zelí smíchejte s kmínem a přisolte. Klobásu nakrájejte na kolečka.

- Na dno sklenice vložte cibuli na kolečka, beraní roh, zelí a pár koleček klobásy. Přidejte hermelín a takto opakuje i u zbylých hermelínů.
- Přisypte zbytek koření a vše zalijte slunečnicovým olejem tak, aby byly všechny hermelíny ponořené.
- Skladujte na tmavém místě při pokojové teplotě minimálně 7 -10 dní. Výsledek si vychutnejte s vychlazeným pivem.

Trefili jsme se vám některým z těchto receptů do chuti?

Věříme, že ano.

Tahle sytá svačinka je jednoduchá na přípravu, poslouží jako skvělý dárek i jako zpestření večírků s přáteli.