

# Nejlepší nakládaný hermelín

---

[vareni.cz/recepty/nejlepsi-nakladany-hermelin](http://vareni.cz/recepty/nejlepsi-nakladany-hermelin)

svestttka

## Postup přípravy

---

Všechny hermelíny rozpůlíme podélně. Vnitřky posypeme hojně červenou paprikou. V mističce smícháme česnek a trochu soli, touto směsí potíráme taktéž vnitřek hermelínů, feferonky nakrájené na kolečka a cibuli na proužky pokládáme na česnek. Potom hermelíny přiklopíme a trochu zmáčkeme, aby se ve sklenici nerozpojily. Vhodnou nádobu, ve které budou hermelíny zrát, naplníme asi ze čtvrtiny olejem a přidáme část koření, nakrájenou cibuli a feferonky. Do nádoby dáme 2 - 3 hermelíny, dolijeme olej a zase přidáme trochu koření, feferonky a cibuli. Takto opakujeme, dokud nejsou všechny hermelíny ponořené v oleji spolu s ostatními ingrediencemi. Naplněnou sklenicí pořádně zatřeseeme, aby vyprchal přebytečný vzduch a koření se promísilo s olejem. Hermelíny uložíme na tmavé místo s pokojovou teplotou. Jednou denně jimi protřepeme a zase uložíme. Necháváme je takto zrát asi 2 týdny, ale ne déle než 6. Po dvou týdnech můžeme ochutnat, jsou-li zralé, skladujeme je v ledničce. Nejlepší nakládané hermelíny doporučuji podávat s čerstvým chlebem a vychlazeným pivem. Tip: Takto lze nakládat jakýkoliv plísňový sýr.

## Recepty s hermelínem

---

### Hermelín a jeho druhy

Hermelín je označení pro sýr s ušlechtilou plísní na povrchu, který je napodobeninou sýru camembert.



### **Skvělý návod na nakládání hermelín v našem videu**

---

### **Šéfkuchařův videorecept: Jak na nakládání sýr, kterým oslníte nejednu návštěvu?**

Jednoduchý a vychytaný recept, o který se s vámi rádi podělíme. Dnes vás šéfkuchař restaurace Pork's Jakub Hirsch naučí, jak si připravit nakládání sýr Blaťácké zlato. Stačí jen sýr, jarní cibulka, česnek, vločky pikantní papriky a olej. Výsledkem je skvělá chuťovka k pivu a vínu.



FOTO: oldsoft



autor svesttka