



Nedělní Blesk **vás naučí vařit:** Krok za krokem

PIKANTNÍ NAKLÁDANÝ HERMELÍN

Nakládaný hermelín a utopenci patří mezi nejoblíbenější české pochoutky nejen v hospodách, ale také ve vyhlášených restauracích. Skvělý hermelín umí připravit také šéfkuchař Ondřej Maršík v restauraci Bobovka na pražském Proseku. (jch)



Hermelín servírujeme se zeleninovou oblohou, feferonkou a pečivem, nejlépe tmavým. Na zahradní párty bude působit jako příjemné rozptýlení.

Foto: Nedělní Blesk – Tomáš Vrhenský



CO BUDETE POTŘEBOVAT?

Hermelín, červenou a kuchyňskou cibuli, česnek, feferonky, sůl, pepř, slunečnicový olej, který můžete z poloviny nahradit olivovým, párátkem. Množství záleží na tom, jak moc pikantní hermelíny chcete mít.

1.

Pomocí tyčového mixéru a trochy oleje rozmělníme cibuli, česnek, feferonky, sůl a pepř až do konzistence hrubě mleté pasty.



2.

Podélně rozříznutý hermelín potřeme pastou a přiklopíme. Aby u sebe poloviny lépe držely, připícheme je k sobě párátkem.



3.

Do misky nebo velké sklenice vrstevně připravíme hermelíny a cibuli.



6.

Naložené hermelíny zhruba na dva dny uložíme zakryté do chladu. Pokud máte radši »teče«, je lepší jej tak už koupit.



Podle chuti přidáme také feferonky. Pro jistotu nejdřív ochutnejte, jak moc jsou ostré, a nezapomeňte, že jejich chuť se v hermelínu ještě proleží.

4.



5.

Do oleje rozmícháme případný zbytek pasty a navrstvené hermelíny jím vrchovatě zalijeme.

