

Nakladaný hermelín: ako na tradičnú francúzsku pochúťku

Počet porcií: 3 – 4

Suroviny:

Na 2 hermelíny potrebujeme:

- 1 cibuľu
- 2 väčšie strúčiky cesnaku
- 1 červenú papriku (kapiu)
- 2 ČL horčice
- 1/2 ČL ochucovadla Podravka Natur
- 1/4 ČL sladkej červenej papriky
- nové korenie
- čierne korenie
- bobkový list (vavrín pravý)
- slnečnicový olej/olivový olej
- voliteľné: olivy, papričky čili

Iné:

Uzatvárateľné sklenené poháre

Postup prípravy:

1. Zeleninu nakrájame na tenké plátky. Na dno každého pohára (na dva hermelíny môžeme použiť napríklad dva poháre s objemom približne 350 ml alebo jeden veľký s objemom 700 ml) dáme zopár guľôčok nového korenia a trochu oleja (cca 2 PL). Následne poukladáme niekoľko plátkov cesnaku, cibule a papriky.
2. Hermelíny nakrájame na osminky a každú osminku ešte prekrójime pozdĺžne na polovicu.
3. V miske zmiešame horčicu, ochucovadlo Podravka Natur a sladkú papriku. Touto zmesou potrieme jednu polovicu osminky na pozdĺžnom priereze a zlepíme dokopy s jej druhou polovicou.
4. Ukladáme do pohára, striedajúc vrstvy zeleniny a syra, prípadne pridávame ešte papričky čili alebo olivy.

5. Nakoniec dolejeme olej, pridáme ešte zopár gul'ôčok nového a čierneho korenia a po bokoch pohára vložíme ešte 2 kusy bobkového listu.
6. Pohárom mierne pobúchame o stôl, aby sa uvoľnili vzduchové bubliny, dolejeme olej až po okraj pohára a uzavrieme pripraveným viečkom, aby v pohári nezostal prebytočný vzduch.
7. Hotové poháre odložíme do chladničky a necháme odležať najmenej 1 týždeň, najlepšie však 2 týždne.