

## Nakládaný kořeněný hermelín

### Suroviny:

3 hermelíny, 3 feferonky, 10 kuliček nového koření, 2 kávové lžičky tymiánu,  
1 kávová lžička rozmarýnu, 2 bobkové listy, pálivou papriku, černý pepř, slunečnicový olej

### Postup:

Tymián, rozmarýn, černý pepř, rozdrťte a smíchejte s pálivou paprikou.

Hermelíny rozkrojíme na půl, poté podélně, na rozkrojenou stranu posypeme směsí.

Vložíme do sklenice přidáme kuličky nového koření, po stranách vložíme bobkové listy.

Zalejeme slunečnicovým olejem (použijte lžíci, na ni lejte olej, ať stéká po sklenici).

Necháme odležet 2 týdny v lednici.

Čím déle tím lépe.

Dobrou chuť.