

Nakládaný pálivý hermelín

Suroviny:

2 hermelíny, pálivé feferonky (jalapeño), sladká paprika, argentinské koření, olej

Postup:

Hermelíny nakrájíme na trojúhelníčky, na rozkrojenou stranu posypeme sladkou paprikou a argentinským kořením. Vložíme do sklenice prokládáme hermelín a feferonky, poté zalejeme olejem. Necháme odležet 2 dny v lednici. Dobrou chuť.