

# Nakládany hermelín podle Pohlreicha: Genialita tkví ve správném koření

---

**R** [ireceptar.cz/vareni-a-recepty/pohlreich-nakladany-hermelin.html](https://receptar.cz/vareni-a-recepty/pohlreich-nakladany-hermelin.html)

Karel Frankl

*info*

**Karel Frankl**

**31. 1. 2022**

**clock 4 minuty**

**Nakládany hermelín je úžasnou pochoutkou k pivu nebo k vínu a mezi lidmi se těší velké oblibě. Je k dostání jak v hospodách a restauracích, tak také v obchodech. Nejlépe ale pochopitelně chutná ten doma připravený. Tedy alespoň v případě, je-li správně naložený. Víte, jak udělat ten nejlepší nakládany hermelín a jakých chyb se při nakládání vyvarovat?**

**Zdroje:** [tema.recept1.cz](https://tema.recept1.cz), [magazin.recepty.cz](https://magazin.recepty.cz), [womanonly.cz](https://womanonly.cz)

Přestože se s ním nejčastěji setkáváme na jídelním lístku v nejrůznějších hospodách a restauracích, stále častěji se do jeho přípravy pouštějí lidé v pohodlí domova. A není se čemu divit. Nakládání hermelínu je zábavnou činností, za kterou už po pár dnech dostanete navíc úžasnou odměnu v podobě neodolatelně chutného naloženého plísňového sýru. Bohužel se ale poměrně často stává, že je sýr příliš překořeněný, anebo se velmi rychle kazí. Na co si dát pozor?

## **Jak nakládat hermelín**

---

Ať už jde o zavařování či nakládání, vždy je nutné pracovat s dokonale čistými sklenicemi. Jakákoliv nečistota v zavařovacích nádobách může totiž způsobit, že bude obsah velmi rychle napaden nejrůznějšími bakteriemi nebo plísněmi. Ještě předtím, než se tedy vrhnete na

plnění, sklenice i s víčkem důkladně omyjte a nechte je následně ještě vyvařit v hrnci s horkou vodou. Poté je vyndejte a nechte oschnout. Případně je utřete utěrkou, ale jen takovou, která je skutečně čistá.

A čisté by měly být i všechny ingredience, které máte v plánu k hermelínu do sklenice přidat. Cibuli, česnek, feferonky nebo chilli papričky dobře očistěte a důkladně opláchněte pod tekoucí vodou a zároveň je také papírovou utěrkou osušte.



*info*

*zoom\_in*

Čisté sklenice chráníme před případným znečištěním.

**Časté chyby při nakládání hermelínu**

---

Aby se hermelín rychle nekazil, je důležité, aby byl zcela ponořený pod hladinou oleje. Stejně tak by ale měly zůstat ponořené i všechny další suroviny. Na nakládání hermelínu můžete použít slunečnicový, olivový i řepkový olej, přičemž nejlepší chuť mu dodá olej slunečnicový. Ze zdravotního hlediska je ale vhodnější použít řepkový nebo olivový olej.

Je naprosto nežádoucí, aby při nakládání v oleji zůstaly vzduchové bublinky. Jakmile tedy obsah sklenice olejem zalijete, jemně sklenicí bouchněte o kuchyňskou linku. Díky tomu se všechny bubliny uvolní a na hladině se rozplynou.

A v neposlední řadě je třeba zmínit, jak nakládaný hermelín skladovat. Prvních 24 hodin po naložení jej uchovávejte při pokojové teplotě a čas od času se sklenicemi zatřepete, aby se promíchaly chutě. Poté sýry přesuňte do chladničky nebo do sklepa. V ideálním případě je začněte konzumovat zhruba po týdnu, kdy hermelín natáhne všechny chutě. Naložený hermelín ve správných podmínkách vydrží i dva měsíce.

### **Nakládaný hermelín podle Zdeňka Pohlreicha**

---



*info*

*zoom\_in*

Hermelín naložte i do menších nádob, abyste ho mohli jíst postupně.

Někdo má rád spoustu koření, pravdou ale zůstává, že ta nejlepší chuť nakládaného hermelínu vynikne jen v kombinaci s několika málo dalšími ingrediencemi. Přesvědčte se sami.

**Budete potřebovat:**

2 hermelíny

1/2 litru oleje

1 větší cibuli

2 stroužky česneku

1 červenou papriku (může být i ostrá)

sůl

pepř

### **Postup:**

V první řadě si nakrájíme hermelín na trojúhelníčky. Cibuli očistíme a nakrájíme ji na silnější kolečka. Oloupaný česnek nasekáme najemno a papriku na malé kostičky. Na dno zavařovací sklenice dáme pár koleček cibule, na ni přijde několik kousků hermelínu, poté trocha česneku a papriky. Obsah sklenice zlehka osolíme, opepříme a zalijeme olejem. Takto postupujeme do doby, než spotřebujeme všechny ingredience. Uzavřené sklenice ponecháme na 24 hodin při pokojové teplotě a poté je přesuneme do chladničky či do sklepa. Sýr podáváme nejdříve po týdnu. Dobrou chuť!



### **Karel Frankl**

---

Redaktor

600 článků

### **Newsletter**

---

Odesláním souhlasím se Všeobecnými smluvními podmínkami a beru na vědomí Zásady zpracování osobních údajů spol. VLTAVA LABE MEDIA a.s.

