

KOSTKY JSOU VRŽENY

3 hermelíny
100 g nivy nebo jiného sýru
s modrou plísní
3 sušená rajčata
2 stroužky česneku
1 červená cibule
nové koření
bobkový list
barevný pepř
slunečnicový olej



Hermelíny a nivu nakrájíme na menší kostičky. Cibuli, česnek i sušená rajčata nakrájíme na plátky. Kostičky sýrů postupně vkládáme do sklenice a prokládáme nakrájenými sušenými rajčaty, cibulí a česnekem. Nakonec do sklenice vhodíme pár kuliček nového koření, barevného pepře a několik bobkových listů. Naplněnou sklenici zalijeme olejem.

Pokud najdete doma i jiné tvrdé sýry, můžete je také přidat. Třeba čedar, goudu nebo ementál. Ve skleničce kostky pěkně vypadají, a když ji převážete mašlí, máte vlastnoručně vyrobený dárek.



KŘENĚNÍ

4 hermelíny
1 menší čerstvý křen
2 lžičky kurkumy
1 mrkev na ozdobu
slunečnicový olej

Asi tři čtvrtiny křenu oloupeme a nadrobno nastrouháme. Hermelíny rozkrojíme podélně napůl. Jednu půlku potřeme vrstvou nastrouhaného křenu, druhou jemně posypeme kurkumou. Přiklopíme k sobě a vložíme do sklenice.

Zbylý křen nakrájíme na plátky a ty vložíme k hermelínům. Na ozdobu posypeme trochou kurkumy a zalijeme olejem.

Tento nakládaný hermelín podáváme ozdobený tenkými hoblíčkami mrkve.

Recept vznikl na objednávku našeho kamaráda Davida, který křen zbožňuje a tvrdí, že křen se hodí do všeho. Tentokrát měl pravdu, i v hermelínu má křen sílu!