

Beanova
utopencovo-hermelínová
kuchařka



Přátelé, kamarádi,

dostává se Vám do rukou kuchařka, ve které jsem se pokusil soustředit ty nejlepší a léty prověřené recepty na mé oblíbené pochutiny. Vy, kteří mne již nějaký pátek znáte, víte, že se posledních cca 13 let věnuji při návštěvách hostinců krom konzumace piva také pečlivé degustaci nakládaných hermelínů a zejména utopenců. Zatímco utopenec je tradiční česká krmě, nakládané hermelíny či jiné sýry pronikly do českých hospod, výčepů, hostinců, barů, restaurací, pivnic a jiných kořalen a náleven teprve v posledních letech.

Dalo by se říci, že jsou generačně spřízněni s jiným vynálezem posledních let – Internetem. A právě díky této technologii mohla tato kuchařka vzniknout. Za dlouhých a nudných odpolední v knihovně jsem naprosto bezostyšně vykrádal recepty jiných autorů, kteří bezpochyby při jejich vzniku testovali výsledné produkty sami na sobě, proto věřím, že jsou nejen požitelné, ale přímo výtečné.

A víte vůbec, odkud se vzal takový utopenec? Legenda praví...

„Utopenec má prý i svého vynálezce. Je jím údajně hospodský a mlynář Šamánek z Berounska. Ten prý začal už před sto lety vuřty konzervovat do kyselého nálevu. A nezůstal u toho, časem přidal i cibuli a další přísady. Není divu, že se jeho hospoda stala vyhlášenou. Jenže přesto, že by si za svůj počín zasloužil svatozář, skončil špatně - utopil se snad při opravě mlýnského kola. Češi jsou mistři černého humoru, a tak začali jeho specialitě říkat utopenec.“

Nyní ovšem již dosti řečí a vzhůru ke stolům!

Utopenci



Beanovi utopenci

Unikátní technologie výroby této národní pochoutky

Ingredience:

Materiál: buřty či špekáčky 20 ks, cibule (mnoho), sklenice steril. papriky, sklenice dlouhých feferonek, sklenice kulatých feferonek, sklenice kyselých okurek, 1 l octa, 1 l vody, sklenice od okurek 3 litry, pepř bílý mletý.

Koření a pochutiny nutné: cukr 4 lžičky, sůl 2 lžičky, pepř celý 10 kuliček, nové koření 4 kuličky, bobkový list 10 kousků, hřebíček 4 ks, feferonky kulaté extra pálivé 8 ks.

Koření a pochutiny doporučené: jalovec 4 ks, anýz-fenykl-tymián-libeček – špetku, 1 lžička mletého pepře, 1 lžička oleje.

Postup:

Příprava nálevu: ocet smícháme s vodou, přidáme všechny pochutiny a koření (mimo kulatých feferonek) a uvedeme do varu. Vaříme 5 minut (dost to smrdí). Poté vhodíme 2 rozpůlené kulaté pálivé feferonky a necháme chladnout.

Příprava utopenců: Buřty oloupáme a nařízneme. Buřty vymažeme bílým pepřem a vložíme do nich kus papriky, tenký plátek kys. okurky a půl kolečka cibule. Dno sklenice vysteleme cibulí, pak dáme vrstvu utopenců, doplníme dlouhou feferonkou, poté opět cibule, utopenci, cibule....

Finále: Teplý nálev (ne horký, ne studený), nalijeme do naplněné sklenice, koření, které nám zbylo v hrnci rovněž lžičkou nandáme do sklenice. Poté zavíčujeme (nebo igelit s gumičkou) a necháme 14 dní stát v chladnu. Je dobré jednou za dva dny sklenici někde nad dřezem opatrně otočit a obsah tak promíchat, poté sklenici otevřít a případný úbytek nálevu doplnit octem.

Domácí utopenci

Ingredience:

1 balíček Deka (přípravek k nakládání okurek a zeleniny),
porcelánový či kameninový hrnec o obsahu něco přes 2 litry (případně skleněná třilitrová láhev),
1,5 l vody,
0,5 l octa,
400-500 g cibule,
20 špekáčků (což je něco přes kilo, ale nálev stačí do 2 kg),
6 kuliček nového koření,
3 bobkové listy,
1 lžičce moučkového cukru (nebo 2-4 pečičky umělého sladidla),
může být 4-6 menších plátků křenu a 1/2 feferonky - když děláme pro rodinu, nedáváme.

Příprava:

Svaříme vodu s octem, vsypeme celý (nikdy nedělit na několik nálevů!) obsah 100 g balíčku Deka, povaříme asi 4 minuty a necháme chladnout. Špekáčky obupáme, rozkrojíme napůl, ale nedokrojíme (můžeme nechat i vcelku) a do hrnce či sklenice je vkládáme do vrstev rozevřeným řezem dolů střídavě s cibulí nakrájenou na kolečka.

Prosypeme cukrem, pokud jsme zvolili umělé sladidlo, necháme ho rozpustit ve vařícím nálevu, přidáme další koření a zahrne téměř chladným nálevem. Necháme zrát ve špajzce 10 dní, pokud nevydržíme, alespoň týden.

Doporučená příloha:

čerstvý chléb, pečivo, případně na dochucení pepř a cibule, pro dospělé na zapití výhradně pivo.

Pikantní utopenci

Ingredience:

nakrájené špekáčky nebo kabanos,
nakrájená cibule na kolečka,
15 lžic vody,
5 lžic octa,
4 lžice worcesteru,
4 lžice oleje,
2 lžice hořčice,
1 bobkový list,
mletý pepř,
2 kuličky nového koření,
chilli koření,
sůl,
4 lžice kečupu

Příprava:

Do sklenice narovnáme na kolečka nakrájenou uzeninu, prokládáme na kolečka nakrájenou cibuli.

Smícháme 15 lžic vody, 5 lžic octa, 4 lžice worcesteru, 4 lžice oleje, 2 lžice hořčice a přidáme 1 bobkový list, mletý pepř, 2 kuličky nového koření, chilli koření a sůl. Povaříme 5 minut, necháme vychladnout a vmícháme 4 lžice kečupu. Studeným nálevem prolijeme uzeninu, sklenici zavřeme a necháme 24 hodin v chladu uležet.

Rychlí utopenci

Ingredience:

1/2 kg točeného salámu či špekáčků
4 cibule

lák: 4 lžice octa

4 lžice oleje

4 lžice plnotučné hořčice

4 lžice worčestru

4 lžice kečupu

8 lžic vody

1/2 lžičky chilli

sůl, pepř, špetka sladké papriky- vše se povaří až vznikne hladká hmota

Příprava:

uzeninu i cibuli nakrájíme na kolečka, narovnáme do sklenic, asi do půlky a zalijeme lákem, pak znovu dáme vrstvu cibule a uzeniny. Zavřeme, dáme vychladit. Konzumujeme vychladlé. Nemusí se nechat uležet.

Doporučená příloha:

chleba a pivečko: -)



Utopence podle Fany Kadlecové

Ingredience:

M N O Ž S T V Í
do zavařovací láhve
S U R O V I N Y
špekáčky
cibule
voda
ocet
kuličky pepře
mletý pepř
feferonka
bobkový list
plnotučná hořčice

Příprava:

Nálev: voda, ocet (asi 1/3 vody), kuličky pepře, feferonku, bobkový list. Necháme dojít k varu, odstavíme a necháme zchladnout. Plnotučnou hořčici smícháme s mletým pepřem. Špekáčky oloupeme, nakrojíme do půlky, vevnitř potřeme opepřenou hořčicí, vložíme na kolečka nakrájenou cibuli (co nejvíc se vejde) a dáme do sklenice. Vrstvu prosypeme cibulí a klademe další vrstvu špekáčků. Tak pokračujeme do naplnění sklenice. Pak přelijeme vychlazeným nálevem, zakryjeme a necháme uležet min. 5 dnů.

Doporučená příloha:

chléb, pivo

Utopence podle Ivany Císařovské

Ingredience:

M N O Ž S T V Í
do zavařovací láhve
S U R O V I N Y
špekáčky
cibule
plnotučná hořčice
zelená paprika
bobkový list
pepř
sůl
ocet
3 bobkové listy
voda

Příprava:

Oloupané špekáčky nakrojíme na polovinu (nedokrojíme), vzniklou spáru namažeme hořčicí a proložíme proužky cibule, zelené papriky a bobkovým listem (vše podle vlastní chuti). Nálev: jeden díl octa, dva díly vody, lžička soli, několik zrněk celého pepře, trochu olivového oleje svaříme, necháme mírně prochládnout a ještě vlažným zaléváme utopence. Vložíme do sklenice, zalijeme nálevem a 30 minut sterilujeme při 100 stupních C. Po vychladnutí můžeme konzumovat (nejlepší jsou asi po 3 dnech).

Utopenci neboli špekáčky v octu nejsou žádná minutka - potřebují pět až sedm dnů na to, aby se správně rozležely. Je to ideální pochoutka na chatu, čekáte-li hosty. Lze ji totiž připravit předem, navíc nepotřebujete ledničku, během deseti minut utopenec na stole nevychladne a příjemně se zalévá pivem.

Utopence podle Martina Kohouta

Ingredience:

do pětilitrové láhve od okurek
2 kg méně tučných špekáčků
1.75 kg cibule
600 ml octa
1250 ml vody
5 polévkových lžic soli - 120g
1/2 polévkové lžice mletého černého pepře - 5g
3/4 polévkové lžice cukru - 10g
1 polévková lžice oleje
3 bobkové listy
na špičku nože chilli

Příprava:

Nejprve si připravíme nálev. Dáme vařit vodu s octem. Ve varu přidáme sůl, cukr, olej, bobkový list a chilli a necháme 2 minuty povařit. Nálev pak necháme vychladnout. Špekáčky oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Oloupanou cibuli nakrájíme na rovnoměrná kolečka. Do vymyté pětilitrové sklenice od okurek dáme cca 1 cm vysokou vrstvu cibule. Potom tuto cibuli poklademe vrstvou špekáčků. Vrstvy opakujeme až do naplnění sklenice. Vychladlý nálev nalijeme do připravené sklenice. Sklenici je na závěr nutné dobře uzavřít - stačí celofán a gumička.

Doporučená příloha:

chléb, pivo

Utopenci ala Jamajka

Ingredience:

1,5 kg buřtů, hodně cibule, 1,5 litru octa, 1 lžice Deka (přípavek na zavařování kyselých okurek), pepř, červená paprika sladká (i pálivá), feferonky (nepovinně)

Příprava:

Dáme svařit 0,5-1 litr vody s Dekem. Ve chvíli, kdy se voda vaří přilejeme ocet, vypneme a necháme vychladnout. Pozor, když budete vařit vodu dohromady i s octem, tak to hrozně smrdí :-)) Buřty podélně nařzneme, vložíme do nich kolečko cibule, případně feferonku a postuně pěchujeme do láhve od okurek. Prosypáváme další cibulí, pepřem a paprikou. Utopence zalejeme vychladlým nálevem a necháme uležet podle chuti.

Doporučená příloha:

Přece pivíčko

Utopenci v ohavnem nalevu

Suroviny

:burty, cibule, pepř 4polévkove lzice kecupu, octa, oleje, horcice a worchesterove omacky a dvojnásobek vody. kavova lzicka soli, pepre, chilli

Postup:

Burty oloupeme, překrojíme napul vložíme do lahve. Pak opeprít, dat vrstvu cibule a opakovat do pozadovaneho mnozstvi. Nalev nechame prijít do varu, odstavíme a jeste horcky nalevame k burtum.

Utopenci narychlo

Ingredience:

50 dkg kabanosu, buřtů nebo špekáčků
4 větší cibule

Nálev:

4 lžíce octa,
4 lžíce oleje,
4 lžíce plnotučné hořčice,
4 lžíce worcesteru,
4 lžíce kečupu,
8 lžic vody,
1/2 lžičky chilli,
sůl a pepř,
papriku

Příprava:

Uzeninu a cibuli nakrájíme na kolečka. Narovnáme do sklenice (asi do poloviny), zalijeme nálevem, zbylou uzeninu s cibulí lžící utlačíme, dolijeme nálevem a sklenici uzavřeme.

Nálev:

Ocet, olej, hořčici, worcester, kečup a vodu povaříme za stálého míchání na mírném ohni, přidáme půl lžičky chilli, sůl, pepř, papriku (podle chuti).

Když vznikne hladká hmota, teplá se nalije na uzeninu.

Po vychladnutí můžeme konzumovat, ale chutnější je až za několik dnů (2-4 dny), kdy se v chladu uleží, když ji ale nesníte.

Utopenci s feferonkou

Ingredience:

1,5 kg oloupaných špekáčků,
2 feferonky,
2 velké cibule,
5 kuliček pepře,
5 kuliček nového koření,
5 bobkových listů,
3 dl octa,
1 lžička soli,
hořčičné semínko,
1,5 litru vody

Příprava:

Z vody, octa, na plátky nakrájené cibule a koření připravíme nálev. Necháme přejít varem a vychladíme. Špekáčky spolu s feferonkami naskládáme do kameninové nebo skleněné nádoby, zalijeme studeným nálevem. Necháme v chladu aspoň týden uležet.



Žížkovští utopenci s hořčicí a česnekem

Ingredience:

15 buřtů,
2 lžíce nastrohané mrkve,
plnotučná nebo francouzská hořčice,
3-4 bobkové listy,

6-8 kuliček nového koření,
hrstka (kolem 40 kuliček) celého pepře,
2 nastrouhané (či na plátky nařezané) feferonky,
případně 3 lžičky koupenných mletých feferonek ze skleničky,
4 sterilované, podélně nakrájené okurky,
6-8 (i více) stroužků česneku nakrájeného na plátky,
ocet,
nálev z Deku uděleny podle návodu na sáčku, oslazený 3-5 kousky umělého sladidla,
4 až 6 středních cibulí nakrájených a rozebranych na kolečka.

Příprava:

Vuřty sloupneme a z jedné strany (podélně) asi do 2/3 nařízíme. Řez vytřeme hořčicí a vložíme plátek okurky. Na druhé straně uděláme několik kratších a méně hlubokých řezů a do nich vložíme po 1 2 plátcích česneku. Řezy s náplní vždy zamáčkujeme.

Do sklenice dáme vrstvu zeleniny, vrstvu vuřtů, cibule a koření a stále pokračujeme v nakládání, až je sklenice plná (končíme cibulí).

Do vychladlého nálevu z Deku přilijeme ještě 1-1,5 dl octa, promícháme a zalijeme naložené vuřty. Zbytek nálevu schováme na příště. Zbylé plátky česneku přidáme do nádoby k vuřtům.

Necháme 7-10 dní v chladu (dole v ledničce, lehce pokryjeme alobalem). Pokud se lák vsákne, doléváme ze zbylého.

Doporučená příloha:

slaný rohlík, dobrý chléb.

Nakládané buřtíky

Ingredience:

Na 3 litrovou lahev potřebujeme následující:

40 lžic vody - 560 ml
25 lžic octa - 350 ml
10 lžic oleje - 140 ml
5 lžic vorčestru - 70 ml
5 lžic hořčice - 70 ml
5 bobkových listů
5 ks nového koření
9 špetek soli
7 špetek pepře
2 špetky chilli

buřtíky nebo točený salám
kečup
cibule na kolečka



Příprava:

Všechny ingredience / mimo uzenniny, kečupu, cibule/ povaříme, až se rozpustí hořčice. Pak vmícháme 12 lžic sladkého kečupu a necháme chvilku vychladnout. Do omyté sklenice skládáme buřtíky nebo točený salám rozkrojený na půlky střídavě s cibulí a pak zalijeme ještě teplým nálevem. Necháme minimálně 3 dny uležet v lednici nebo na dobře ukrytém místě. Pro ostřejší chuť můžeme přidat feferonky.

Utopenci v pivním nálevu

Suroviny:

1 flaska černého piva, burty, bobkový list, chilli, cibule, pepř, sůl

Postup:

Nálev vytvoříme povarením černého piva s kořením. Cibuli nakrájíme na kolečka. Buřty rozřízneme a vložíme do nich trochu koření, bobkový list, cibuli. Buřty spojíme spejli. V nálevu necháme uležet cca týden

Utopenci z gothaje s cibulí

Suroviny:

Gothajský salám 2 kg, cibule 6 ks, ocet 3/4 litru, pepř mletý, bobkový list, sůl a podobně

Postup:

Nakrájíte gothaj na tenké centimetrové plátky (trojúhelníčky, kostky..), cibuli na kolečka. Do velké lahve od okurek dávejte na střídačku cibuli a salám, popepříte, přidáte bobkový list, můžete přidat i cokoli jiného - nové koření, mletou papriku, čili papričky, feferony, nakládanou papriku nebo okurky, nakonec zalejete octem (čím víc, tím líp) lžičku soli a vodu - klasicky za studena nebo si můžete nálev svařit předem a nechat ho raději vychladnout - pozor, gothaj taje víc než buřty).

Fajnšmekrovi utopenci

Ingredience:

2 kg špekáčků, 1,5 kg cibule, 10 kyselých okurek, 2 sterilované kapie (popř. feferonky), 0,65 l vody, 0,5 l octa, 1/2 sáčku Deka na okurky, 3 lžice cukru, 1/4 lžičky soli, 1/4 lžičky mletého černého pepře, 1 lžice oleje, 10 kuliček pepře, 10 kuliček nového koření, 4 bobkové listy, 1 stroužek česneku, 1 lžice sójové, 1 lžice worchestrové omáčky.

Postup přípravy:

Špekáčky oloupeme a podélně nařízneme. Okurky nakrájíme na plátky a vložíme do naříznutých špekáčků. Cibuli a kapii nakrájíme na nudličky. Vše skládáme do 3,5 l lahve od okurek (cibule, špekáčky, sem tam kapie, cibule atd.). Dobře upěchujeme a zaléváme teplým (ne vařícím) nálevem (jsou dříve hotové). Dobře uzavřeme celofánem a gumičkou a necháme v chladu uležet nejméně týden.

Utopenci se zelím

Ingredience:

špekáčky, chilli koření, cibule, kysané zelí
Nálev: 1/2 l octa, 1/4 l vody, 20 x cukerin, 4 kuličky nového koření, 4 kuličky celého pepře, 4 bobkové listy, 1 lžička soli

Postup přípravy:

Špekáčky podélně nařízneme, opepříme, přidáme chilli dle chuti a vložíme cibuli. Do 4 litrové lahve prokládáme vrstvu zelí vrstvu cibule a špekáčky. Nakonec přidáme feferonku. Vše zalijeme horkým nálevem.

Utopenci s mrkví

Ingredience:

15 špekáčků, 2 nastrouhané mrkve, plnotučná nebo francouzská hořčice, 3-4 bobkové listy, 6-8 kuliček nového koření, asi 40 kuliček černého pepře, kousek feferonky, 4 sterilované podélně na plátky nakrájené okurky, 8 stroužků česneku nakrájeného na plátky, ocet, nálev z Deky podle návodu, oslazený 3-5 kousky sacharinu, 5-6 středních cibulí nakrájených a rozebraných na kolečka.

Postup:

Špekáčky sloupneme, z jedné strany podélně nařizneme asi do poloviny, z druhé strany uděláme 3-4 méně hluboké příčné řezy. Do příčných řezů vložíme plátky česneku, pak podélný řez vytřeme hořčicí a vložíme do něho plátek okurky. Řezy s náplní zamáčkujeme.

Do sklenice vrstvu cibule, vrstvu zeleniny, vrstvu špekáčků, vrstvu cibule, vrstvu zeleniny, vrstvu špekáčků, horní vrstva cibule. Do vychladlého nálevu přidáme 1 dl octa, zamícháme a zalijeme (vše musí být ponořeno). Zakryjeme alobalem a necháme 7-10 dní v chladu (dole v ledničce) uležet. Zbytek nálevu můžeme použít na dolévání, když bude potřeba, a schovat napříště.

Kubasovi Mastňáci

Ingredience:

Špekáčky bez špeku nebo točeňák, cibule (vhodnější je žlutá nebo bílá, červená zase osvěží estetický dojem), česnek, voda, ocet, olej, cukr, sůl, hořčičné semínko, celý pepř, nové koření, koriandr, bobkový list.

Postup:

Točeňák svlékneme ze střívka (beztak je asi umělé) a nakrájíme na kolečka. Na kolečka nakrájíme také cibuli (spíš víc než míň). Na pětilitrovku Mastňáků je třeba asi tak 1,3 kg uzeniny a 3 - 4 větší cibule. Připravíme si asi tři stružky česneku, nakrájené na plátky.

Když máme cibuli a salám připravené, rozjedeme to nejdůležitější - lák. Dáme vařit cca 2 litry vody, 2 deci octa a cca 0,5 litru oleje. Přidáme cukr a sůl tak, aby lák nechutnal ani příliš sladce, ani příliš slane. Dobře je sypat to do hrnce pomalu a postupně a průběžně ochutnávat. Přidáme 4 bobkové listy, lžičku nebo dvě hořčičného semínka, lžičku koriandru, 20 kuliček pepře a 15 kuliček nového koření. Lák povaříme, dochutíme podle gusta.

Mezitím si připravíme Mastňáky do sklenice. Na dno patří mocná vrstva cibule. Na ní klademe ve dvou vrstvách kolečka točeňáku. pak zas cibule (a česnek) a zase salám a tak až nahoru. Když je sklenice plná, zalijeme buřtíky horkým lákem, zavíčujeme sklenici a víčko ještě překryjeme sáčkem (celofánovým nebo mikrotenovým).

Mastňáci jsou hotoví za dva až tři dny. Nejlépe ale chutnají třetí týden. To je ale potřeba je sníst, protože čtvrtý týden už tak dobří nejsou (chytanou příliš kyselost octa).

Utopenci s worcesterem

Ingredience:

50 dkg kabanosu, buřtů nebo špekáčků
4 větší cibule

Nálev:

4 lžíce octa,
4 lžíce oleje,
4 lžíce plnotučné hořčice,
4 lžíce worcesteru,
4 lžíce kečupu,
8 lžic vody,

1/2 lžičky chilli,
sůl a pepř,
papriku

Příprava:

Uzeninu a cibuli nakrájíme na kolečka. Narovnáme do sklenice (asi do poloviny), zalijeme nálevem, zbylou uzeninu s cibulí lžící utlačíme, dolijeme nálevem a sklenici uzavřeme.

Nálev:

Ocet, olej, hořčici, worcester, kečup a vodu povaříme za stálého míchání na mírném ohni, přidáme půl lžičky chilli, sůl, pepř, papriku (podle chuti).

Když vznikne hladká hmota, teplá se nalije na uzeninu.

Po vychladnutí můžeme konzumovat, ale chutnější je až za několik dnů (2-4 dny), kdy se v chladu uleží, když ji ale nesníte.



Nakládaný hermelín a sýry



Beanův nakládaný hermelín

ingredience:

Hermelíny – nejlépe se zeleným pepřem

Česnek – podle chuti

Paprika sladká, pálivá, příp. chilli

Feferonky kulaté

Pepř celý – může být černý, bílý, červený, zelený – je to spíš pro oko

Jalovec, tymián, rozmarýn – lze nahradit provensálským kořením

Černé olivy

Cibule

Bobkový list

Olivový olej – může být i rostlinný

Sterilovaná červená kapi

Postup:

Česnek rozmačkáme a smícháme s červenou a pálivou paprikou. Poměr záleží na vaší drsnosti, já dávám 5/1. Hermelíny rozkrájíme a hmotou vymažeme. Vložíme kolečko cibule a půlky oliv. Dáme do sklenice a prokládáme cibulí, feferonkami, olivami, kořením, kapií. Zalijeme olejem a necháme alespoň týden být.

Nakládáný hermelín jemně kořeněný

Ingredience:

4 hermelíny,
9 stroužků česneku,
2 pálivé papričky,
na špičku nože sladké nebo pálivé papriky,
15 kuliček jalovce,
10 kuliček černého pepře,
10 kuliček zeleného pepře,
2 kávové lžičky tymiánu,
1 kávová lžička rozmarýnu,
2 bobkové listy,
olej

Příprava:

Tymián, rozmarýn, jalovec, černý pepř a papričky rozdrťte a smíchejte s paprikou a rozdělte na devět dílků. Hermelíny rozkrojte na polovinu. Na dno sklenice (sklenice by měla být tak široká, jako jsou kolečka hermelínu, jinak spotřebujete hodně oleje) dejte nakrájený stroužek česneku a jeden dílek koření, na to plátek hermelínu a pokračujte až do doplnění sklenice.

Vrch posypte posledním dílkem koření, přidejte kuličky zeleného pepře, po stranách vložte bobkové listy a zalijte olejem. Špejli zasunujte do sklenice tak, aby vyplavaly všechny vzduchové bubliny a olej pronikl všude.

Zavičkejte a neotevírejte dříve než za čtyřadvacet hodin.



Nakládáný Hermelín klasik

Ingredience:

400 g Hermelínu,
100 g cibule,
2 stroužky česneku,
1 dl oleje,
1 červená pálivá paprika,
nové koření, celý pepř, bobkový list

Příprava:

Sýr nakrájíme na 6 - 8 dílků, vložíme do skleněné nádoby spolu s pokrájenou cibulí, česnekem a paprikou. Zalijeme olejem, dobře uzavřeme a necháme v chladu 6 - 10 dnů uležet.

Nakládáný ementál

Ingredience:

po 1 sklenici nakládané cibulky, kousků papriky a malých okurek, 500 g ementálu, 2 snítky rozmarýnu, 8 bobkových listů, 10 kuliček černého pepře, 500 ml olivového oleje

Postup:

Cibuli, kousky papriky a okurky vložíme do síta a necháme dobře okapat. Ementál nakrájíme na 3-4 cm velké kostky. Kousky ementálu, zeleninu, rozmarýn, bobkový list a zrnka pepře naskládáme do uzavíratelné sklenice. Všechny přísady zalijeme olejem tak, aby byly zcela ponořené. Přes noc necháme uležet (min.4 hodiny).

Nakládání hermelín se "špekáčkama"

Ingredience:

Hermelín
špekáčky
DEKO (kořeněná směs k nakládání zeleniny)
cibule (hodně)
česnek
ocet
bobkový list
nové koření
celý pepř
nakládaná kapie i s nálevem
Harisa (sterilizovaná pikantní zeleninová směs)
feferonka (já jsem použil sterilizovanou)
olej

Příprava:

Připravil jsem si nálev - přiměřeně vody ve které jsem rozvařil (cca 5 minut) přiměřené množství DEKA (tak, aby to bylo jedlé - možná trochu slanější - ostatní suroviny sůl trochu stáhnou), ocet, nové koření, celý pepř, bobkový list a velké množství cibule nakrájené na kolečka (ovařená v nálevu z DEKA byla super)- nechal jsem prochladnout; hermelín jsem nakrájel na malé kousky, špekáčky na stejnou velikost, rovnal jsem je do nádoby, prokládal jsem česnekem nakrájeným na kolečka, cibulí z nálevu, nakládanou kapií, trochu Harisy; celé jsem to potom zalil prochladlým nálevem včetně veškerého použitého koření, taky jsem použil nálev z kapie a trochu oleje.

Protože Hermelín i buřty byly nakrájeny na malé kousky (rovnou na sousta), odlil jsem trochu nálevu a celé jsem to mohl podávat jako salát.

CO je to **DEKO** a jeho náhrada - je to směs koření a soli, který se používá při přípravě nálevu pro nakládání okurek nebo jiné zeleniny a hub. Hlavní surovinou je určitě sůl a potom hořčičné semínko, dále je uvedena už jenom směs koření, možná trochu cukru (nebo náhradní sladidlo), protože přidáním octa potom vznikne nálev, který je hodně podobný nálevu na nakládání okurek. Takže: Deko bych nahradil tak, že bych ve vodě svařil uvedené suroviny s přidáním koření, které už je uvedeno v receptu. Musí vzniknout podobně dobrý, slanokyselý kořeněný nálev, jako je průmyslově vyráběná směs DEKO.

Doporučená příloha:

pečivo, pivo

Naložený hermelín ala Jamajka

Ingredience:

4 hermelíny, 1 větší cibule, 4 olivy, česneková pasta, olej, červená paprika sladká, provensálská pasta nebo koření

Příprava:

Hermelíny rozkrojíme podélně. Jednu polovinu natřeme zevnitř provensálskou pastou (nebo posypem provensálským kořením), druhou natřeme česnekovou pastou, položíme kolečko cibule a rozpůlenou olivu. Přiklopíme druhou půlkou hermelínu a dáme do sklenice. Lehce zaprášíme červenou paprikou na povrchu. Zalejeme olejem a dáme do lednice uležet na pár dní (záleží na zralosti hermelínu). Cílovou chuť této speciality můžete ochutnat v pivnici Jamajka, Staropramenná 23, Praha 5 - Smíchov (3 minuty od Anděla).

Doporučená příloha:

Pivo v Jamajce.

Nakládaný pokrájený hermelín

Ingredience:

5 hermelínů,
1 -2 cibule,
2-3 stroužky česneku,
5 polévkových lžic oleje,
sojová omáčka,
1-2 polévkové lžice octa,
mletá paprika sladká,
bílý mletý pepř nebo 5 kuliček celého bílého pepře,
3-4 kuličky nového koření,
nalámaný bobkový list

Příprava:

Do misky nakrájíme hermelíny na drobné kostky, přidáme nejmenší pokrájenou nebo nastrouhanou cibuli, vylišaný česnek, 5 polévkových lžic oleje, zakapeme sojovou omáčkou (hodně), přidáme ocet, mletou papriku (pokud to chceme ostřejší, můžeme přidat trochu ostré papriky). Dále přidáme bílý mletý pepř nebo 5 kuliček celého bílého pepře (dle chuti), nové koření a rozlámaný bobkový list.

Všechno dobře promícháme a nejlépe je vložit do uzavřené plastové misky, která má dobře těsnící poklop a uložit do chladničky.

Konzumovat se může hned za dva dny, ale nejlepší je uležet za týden a později.

Může se podávat i samostatně s chlebem nebo pečivem, nebo taky předem plnit do vydlabaných rohlíků, nebo rozříznutých vek a pak spojených k sobě.

Okořeněný naložený hermelín

Ingredience:

3 hermelíny,
1 cibule,
3 stroužky česneku,
2 feferonky,
2 lžice olivového oleje,
nové koření,
tymián



Příprava:

Sýry nakrájíme na menší kousky a dáme do nádoby. Posypeme nahrubo nakrájenou cibulí a drceným česnekem, přidáme jemně nakrájené feferonky, nové koření a tymián. Zalijeme olejem a dobře uzavřeme.

Takto naložené sýry necháme v chladničce až dva týdny odležet.

NAKLÁDANÝ HERMELÍN PROVENSÁLSKÝ

3-4 hermelíny, provensálské koření, grilovací ostré koření, bobkový list, feferonku, olej. Hermelíny podélně rozkrojíme, nedokrojíme. Uprostřed i na povrchu posypeme provensálským i grilovacím kořením, naskládáme do zavařovací láhve, přidáme bobkový list, feferonku a zalijeme olejem. Láhev zavíčkuje a necháme na teplém místě uležet asi 3-4 dny. Podáváme s pečivem.

NAKLÁDANÝ HERMELÍN DECENTNÍ

Nakládáný hermelín má i svoji decentnější, chuťově mnohostrannější podobu, která je dokonce starší než ona hospodsky řízná. Hermelíny podélně rozpůlte, pokladte plátky česneku (jeden stroužek na jednu půlku hermelínu) a posypte směsí koření připravenou tak, že v hmoždíři utlučete lžičku rozmarýnu, lžičku tymiánu, 15 kuliček jalovce a přídáte na špičku nože pepře a stejně tolik sladké papriky. Naskládejte do sklenice (vždy vnější plochou na řeznou plochu, nikoliv do původního tvaru), zalijte kvalitním olejem a přidejte dvě feferonky a dva bobkové listy. Po uležení v chladu, k němuž postačí 48 hodin, krájejte na trojúhelníčky a podávejte jako jednohubky. (Šedý věk socialistického potravinářství měl tu výjimečně jednu výhodu - norma ukládala hermelínu průměr, díky němuž se téměř přesně vešel do půllitrové zavařovací sklenice a spotřeba oleje byla minimální. Dnes už tato jednoduchá pravda neplatí).

RADBENOVA VYCHYTÁVKA

Hermelín se podélně rozkrojí, obě půlky se vydlabou a vydlabaná hmota se smíchá s rozmačkaným česnekem, pálivou paprikou, bílým a zeleným pepřem (vše podle chuti), a utře se to do jemného těstíčka. To se pak nacpe zpátky do hermelínu. Obě půlky se přiloží opět k sobě a mezi ně se dá silnější kolečko cibule. Vše se nechá uležet klasickým způsobem ve slunečnicovém oleji 3 - 4 dny a pak se to sežere.

Nakládáný hermelín sedlčanský

Nejprve si zvolíme počet osob a naplánujeme dobu, po kterou budeme hermelín konzumovat. Například pro čtyřčlennou rodinu budeme potřebovat:

- 5 litrovou láhev od okurek;
- 15 malých sedlčanských hermelínů bez příchuti („Pepu“ co chodí na rande s Nivou sníme zvlášť);
- 2 větší cibule; 2 česneky;
- dále sladkou červenou papriku z pytlíku, nakládané feferonky, černý pepř celý, nové koření celé, bobkový list;
- rostlinný olej (ne celé dva litry);
- párátko a nůž.

Nejprve oloupeme cibuli a nakrájíme na kolečka. Česnek rovněž oloupeme, polovinu stroužků nakrájíme též na kolečka, druhou polovinu necháme vcelku. Hermelíny rozbalíme a rozkrojíme je napříč na polovinu.

Obě poloviny jemně posypeme červenou sladkou paprikou. Na jednu půlku dáme pár koleček cibule a tak tři plátky česneku. Můžeme přidat i pepř. Poté druhou polovinu hermelínu překlopíme přes první a propíchneme jej na třech místech párátky. Takto připravené hermelíny pravidelně rovnáme do lahve, vždy tři v jedné řadě. Hermelíny v lahvi prokládáme občas cibulí, stroužky česneku, bobkovým listem, pepřem, novým kořením, feferonkami a průběžně proléváme olejem. Nakonec vše zalijeme až po vrch lahve olejem.

Koření dáváme dle chuti a citu, aby výsledek nejen dobře chutnal, ale i hezky v lahvi vypadal.

Hermelín necháme zrát při běžné pokojové teplotě. Doba zrání je podle chuti, dá se poznat podle cibule - měla by být měkká. Ochutnávat se dá již po týdnu. Pokud jej chceme méně uzrálý, stačí nechat jej naložený 14 dní, pokud více, tak alespoň tři týdny.

PS1: Před vlastní konzumací vřele doporučujeme dostatečně se **předzásobit pivem**. Podáváme s chlebem a zeleninovou oblohou.

PS2: Po snědení všech hermelínů, lze olej použít ještě jednou. Hermelínu to dodá ještě pikantnější chuť.

Nakládání niva

Ingredience:

Niva /nejlepší je niva v krabičce ta se dá rozříznout na třikrát
česnek - nešetřit /dvě hlavičky

olej

chillí, pepř celý, sůl

cibule /nešetřit

sklenice

Postup:

Koupím Nivu rozříznout ji na půl jde i na třetiny, aby nebyla moc silná. Pak si připravím česnek/hodně/ rozmačkám a to napatlám na tu Nivu z obou stran. Pak vezmu čilí koření a posypu opět Nivu z obou stran. Mezitím mi někdo nakrájí cibuli na kolečka a také si připravím nové koření a bobkový list. Napatlanou Nivu si opatrně rozřezám na kostičky. Na dno sklenice si dám vrstvu cibule, Nivy a koření /bob.list 1 a dvě nová koření /, zase cibuli, Nivu a pokračuju až mám vše ve sklenici. Někdy použiju i dvě sklenice podle velikosti. Nahoru ještě dám vrstvu cibule a bob.list a nové koření - vše se zaleje olejem a nechá se alespoň týden uležet a pak už jen dobrou chuť. Před konzumací sleju olej - ten se dá použít buď na další zpracování Nivy nebo k naložení masíčka a může se zkusit i do česnečky nebo bramboračky.

Nakládaný balkánský sýr

Ingredience:

200 g balkánského sýra, 150 g olivového oleje, 1 chilli paprička, 1 lžička saturejky, 1/4 lžičky oregana (dobromysli), 2 lžíce jablečného octa, 1/2 lžičky soli

Postup:

Sýr nakrájíme na kostičky asi 1 cm velké a dáme je do sklenice. Ve 100 ml vody svaříme koření s octem a solí, přidáme olej, promícháme a dáme trochu zchladit. Vlažnou směsí zalijeme sýr ve sklenici a vše necháme vychladnout. Pak sklenici zavřeme a dáme asi na dva dny do chladničky odležet.

Nakládaný Romadur

Suroviny:

Nakládaný Romadur 1 Romadur, 1 cibule, bobkový list, nové koření a celý pepř, česnek, olej

Postup:

Nakládaný Romadur 1 Romadur, 1 cibule, bobkový list, nové koření a celý pepř, česnek, olej Cibuli nakrájíme na kolečka, sýr na kostičky, česnek prolisujeme - zamícháme v misce. Na dno sklenice dáme bobkový list, nové koření a celý pepř. Přidáme sýr s cibulí a česnekem. Do této směsi nalijeme olivový olej. Sýr může být potopený celý. Necháme v lednici asi 2 dny proležet.

Nakládáný Balkánský sýr olivový

Ingredience:

200 g balkánského sýru, nakrájeného na kostičky
1 červená paprika nakrájená na proužky
2 cibule nakrájené na kolečka (můžeme použít také červenou)
1 malá sklenička nakládaných paprik (kozí rohy)
1 malá sklenička oliv
tymián, provensálské koření
mletý pepř
utřený česnek (podle chuti)
sůl
trochu octa
olej

Příprava:

Nakrájenou cibuli, papriku a kozí rohy dáme do misky. Trochu osolíme a zakapeme octem. Přidáme olivy, tymián, provensálské koření, trochu mletého pepře, třený česnek a přilijeme olej. Jako poslední přidáme nakrájený sýr, lehce zamícháme.

Dáme do sklenice s uzávěrem, kterou uložíme do lednice a občas obrátíme.

Za dva až tři dny můžeme konzumovat.

Nakládáný eidam

Ingredience:

500 g eidamu (případně ovčího či uzeného sýru nebo nivy),
200 g oliv bez pecek,
200 g čerstvých hub,
2 červené papriky,
2 dl octa,
4-5 stroužků česneku,
2 cibule,
2 feferonky,
2 lžice cukru,
bobkový list,
několik kuliček celého pepře a nového koření,
snítka tymiánu,
olej

Příprava:

Sýr nakrájíme na kostky. Oloupanou cibuli a česnek nakrájíme na plátky, houby a papriky očistíme a také nakrájíme na menší kousky. Ocet a 1/4 l vody svaříme s cukrem, bobkovým listem, celým pepřem a novým kořením.

Do převařeného horkého nálevu vložíme nakrájené houby a papriku a asi po 10 minutách je slijeme. Nakrájený sýr, cibuli, olivy, papriku, houby, česnek, feferonky a všechno koření (i z nálevu) narovnáme do vhodné nádoby a zalijeme olejem tak, aby byly všechny suroviny potopené.

Nádobu uzavřeme a necháme 10 dní odležet na chladném místě.

Naložený hermelín po indicku

Suroviny:

1 hermelín, trocha naložených houbicek, porek, cibule, cesnek, paprika, feferonky, kari koreni, pepř, sul, chili, olej

Postup:

Hermelin nakrajime na kosticky a k nemu pridame cibuli nakrajenou na kosticky; porek, feferonky, papriku a houbicky nakrajene na drobne platky. Olej smichame s korenim (ktoreho dame dle chuti, ale kari by melo prevazovat) a tim prelijem hermelin i se "zeleninou". Nechame ulezet par dnu.

Sýrová pochoutka

Suroviny:

Balkansky syr, Hermelin, Eidam, Cesnek, Olivy - at zelene nebo cerne, olivovy olej, bazalka, tymian

Postup:

balkan, hermos a eidam se nakrajej na kosticky prida se docela dost cesneku (taky na kosticky, ale trochu mensi :o), potom olivy no a potom se prida bazalka, tymian zaleje se to nejakym kvalitnejsim olivovym olejem a je to! dva dny ulezet a je z toho velka namka

