



Tsjechische Republiek

Smažený hermelín

Gebakken hermelín

Snij de kaasjes in tweeën, zodat je twee dunne ronde plakken krijgt. Bevochtig ze een beetje met water en haal ze door de bloem. Haal ze dan door een losgeklopt ei en paneermeel. Bak ze aan beide kanten goudbruin in hete olie.

Nakládaný hermelín

Ingemaakte hermelín

5 hermelín-kaasjes (of Camembert)
3/4 l. olie
30 bolletjes 4 seizoenen peper (dat is een mengsel van zwarte, witte, groene en roze peper)
15 pimentkorrels
10 tenen knoflook
3 laurierbladeren
5 Spaanse pepertjes
zout
zoet paprikapoeder
tijm
een hoge glazen pot (waar alles in past, anders twee)

Snij elke kaas in de lengte doormidden, zodat je twee plattere kaasjes hebt. Leg ze met de snijkant naar boven en bestrooi de kaasjes met de twee soorten peperbolletjes. Hak de knoflooktenen klein (maar niet al te klein) en meng het met wat zout. Dit strooi je ook op de binnenkant van de kaas. Strooi er ook nog wat paprikapoeder over, naar smaak.

Snij de ui in fijne ringen. Haal de zaadlijsten uit de Spaanse pepers en snij ze in reepjes. Vul de glazen pot(ten) met een kwart van de olie en doe er wat tijm, pepers en uien bij. Dan leg je er twee of drie kaasjes in. Leg er een laurierblad op en vul bij met olie, nog wat kruiden, uien en pepers, en dan opnieuw de kaas, en zo verder tot alle ingrediënten op zijn. De kaas moet uiteindelijk helemaal onder de olie staan. Schud wat met de gevulde glazen zodat de luchtbelletjes die er nog in zitten kunnen ontsnappen en de kruiden wat mengen.

Sluit de potten af en bewaar ze bij kamertemperatuur op een donkere plaats. Eens per dag een keertje voorzichtig schudden. Laat ze zeker twee weken rijpen, maar beslist niet meer dan zes. Na twee weken kun je ze al eten. Bewaar het spul in de koelkast.