

Nakládaná Jihočeská Zlatá niva

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Nakládané sýry jsou nejen velkou lahůdkou, ale v té správné sklenici mohou být i dárkem.



Ingredience

- 110 g Jihočeské Zlaté nivy 60%
- 2 paličky česneku
- 3 ks cibule
- 1 litr rostlinného oleje
- dle chuti chilli
- 10 ks celého pepře
- Nové koření a bobkový list

Návod na přípravu:

Nivu rozřízneme na půl nebo i na třetiny, aby nebyla moc silná.

Velké množství česneku rozmačkáme a natřeme na nivu z obou stran.

Sýr poté posypeme chilli kořením.

Nakrájíme cibuli na kolečka, připravíme si nové koření a bobkový list.

Nivu opatrně rozřežeme na kostičky.

Na dno sklenice dáváme střídavě vrstvu cibule, nivy a koření (jeden bobkový list a dvě kuličky nového koření), dokud není vše ve sklenici. Navrch dáme vrstvu cibule, bobkový list a nové koření, vše zalijeme olejem a necháme alespoň týden uležet.

Naše nakládaná niva může být i kouzelným dárkem pod stromeček.

Že nemáte čas ho připravit? I s tím vám můžeme pomoci. Nakládanou Jihočeskou nivu a Blaťácké zlato nyní můžete koupit ve vybraných obchodech.