Nakládaná Jihočeská niva 60 %



20 minut náročnost ●●○○

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

Ingredience

- 100 g Jihočeské 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:

Jihočeskou 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.
Jihočeskou 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.