There are no translations available.

Naša osvedčená a dlhoročne pripravovaná špecialitka, ktorá je mimoriadne vyhlásená ako špeciálna krčmová pochutina, je mimoriadne vhodná na spestrenie PÁRTY...Hodí sa k pivu, k vínu alebo aj k štamprdlíku. Štandardne sa u nás zhotovujú dve verzie - "full" do 4l pohára a polovičná.

Zloženie polovičnej verzie našich nakladaných syrov :

- 6 syrov (syr zrejúci s bielou plesňou),
- 2 veľké cibule,
- 1 hlavička cesneku,
- 3 feferónky,
- 0,5 l rastlinného oleja s korením.

Postup pri naložení :

- pozdĺžne nakrájame syry na 4-5 pásikov,
- cibule nakrájame na kolieska a osolíme,
- cesnek nakrájame na plátky,
- feferónky nakrájame na kolieska
- zarobime olej s koreninami - jedna polievková lyžica soli, 1/2 lyžice vegety, 1/2 lyžice grilovacieho korenia, 1/4 lyžice čierneho korenia.

Postupne ukladáme jednotlivé komodity po vrstvách - do vrstvy oleja vložíme nakrájaný syr, na to vrstvu cibule, štipku feferóniek, cesneku a zalejeme vrstvu olejom s korením. Po vrstvách pokračujeme až do konca. Pri ukladaní syrov a cibule sa snažíme o dokonalé oddelenie vrstiev syra - cibulou - aby sa syry nezlepili...Po naložení nechajte deň-dva odležať pri izbovej teplote, pre spojenie chutí, ďalej treba vydržať aspoň päť dní pohľadom na pohár v chladničke a potom - môžeme veselo konzumovať. Po spotrebovaní syra sa dá zostalý olej opätovne použiť.

Štandardne servírujeme s baraními rohmi, feferónkami a chlebíkom.