Ingredience:
3 hermelíny (dobrý je Sedlčanský s bylinkami)
1 cibule
3 stroužky česneku
olej
olej z naložených sušených rajčat
med
15 zelených oliv
kousek pomerančové kůry
sušený česnek
drcené feferonky v soli
asi 3 lžičky sekaných provensálských bylinek (např. mražené Findus)

Příprava:
Cibuli nahrubo nasekáme (nikoli na půlkolečka jako obvykle), česnek nakrájíme na tenoučká kolečka, pomerančovou kůru na slabé proužky a promícháme.
Hermelíny rozkrojíme napůl a vždy jednu stranu potřeme feferonkami (asi na špičku příborového nože), špetkou provensálských bylinek, zasypeme sušeným česnekem (poměrně vydatně) a zakápneme asi půl lžičkou medu. Přiklopíme a nakrájíme na čtvrtiny nebo poloviny.
Do skleničky s olejem z rajčat přidáme dvě lžíce medu, trochu soli a zbylé provensálské bylinky. Uzavřeme a dobře prošejkrujeme.
Do šroubovací sklenice nasypeme čtvrtinu směsi cibule, česneku a pomeranče, na to položíme jeden pokrájený hermelín a 5 oliv.
Opět cibulovou směs... a tak vrstvíme až do spotřebování surovin.
Nakonec zalijeme olejem, a to tak, že lijeme střídavě olej s medem (vždy ho ještě promícháme, aby se med a bylinky neusazovaly na dně) a protože ho je málo, doplňujeme olejem neochuceným, olivovým nebo slunečnicovým.