

KOZÍ SÝR S MERUŇKOVÝM ČATNÍ A LISTOVÝM SALÁTKEM

JEDNODUŠE ZKOMPOVANÝ. RAFINOVANÉ JEDNODUCHÝ. JEDNODUŠE RAFINOVANÝ!
SAMI PŘIPRAVÍTE. SAMI OKUSÍTE. SAMI POTVRDÍTE!

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

200g	kozího sýra typu Sainte Maure
2ks	světlého toustového chleba
20g	másla
50g	kompotovaných meruněk
1	střední rajče
1	jarní cibulku
100g	mix listového salátu
2 lžičky	medu
2lžičky	olivového oleje
1 lžička	limetkové šťávy
1 lžička	vinného octa
	sůl, bílý pepř

intercatering



POJĎME NA TO:

ODKAPANÉ MERUŇKY, PEVNOU RAJČATOVOU DUŽINU BEZ JADER A JARNÍ CIBULKU POKRÁJEJTE NA DROBNÉ KOSTKY. ZAKÁPNĚTE VINNÝM OCTEM, ZLEHKA PŘISOLTE A OPEPŘETE. NAKONEC VŠE SPOJTE S MEDEM A NECHTE 10 MINUT ULEŽET. (KAPKOU CHILLI OLEJE, NEBO ŽDIBCEM HARISSY ČATNÍ JEN A JEN VYLEPŠÍTE)

Z KRAJÍČKŮ SVĚTLÉHO CHLEBA ODKROJTE KÚRKU. NA ČTVRTINY PŘEKRÁJENÉ TOUSTY S OBOU STRAN POTŘETE ROZPUŠTĚNÝM MÁSLEM A NA PÁNVI OPEČTE DO ZLATOVA. VÁLEČEK KOZÍHO SÝRA ROZKRÁJEJTE PODLE POČTU TOASTŮ, NA KTERÉ JE POSKLÁDÁTE. VRCHNÍ ČÁST SÝRŮ POTŘETE MEDEM A ZAPEČTE 3 MINUTY V TROUBĚ VYHRÁTÉ NA 150°C.

MIX LISTOVÝCH SALÁTŮ NATRHEJTE DO MÍSY, ZLEHKA ZAKAPEJTE DRESINKEM PŘIPRAVENÝM Z OLIVOVÉHO OLEJE, LIMETKOVÉ ŠŤÁVY, SOLI A BÍLÉHO PEPŘE. RUKOU SALÁT ZLEHKA PROMÍCHEJTE A ROZDĚLTE NA TALÍŘE.

PŘIDEJTE VLAŽNÉ SÝROVÉ KOMÍNKY, OZDOBTE MERUŇKOVÝM ČATNÍ, A JEDNODUŠE FAMÓZNÍ VEČEŘI MÁTE NA SVĚTĚ.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

KDO NEMÁ RÁD „ZEMITOU“ VŮNI A CHUŤ KOZÍHO SÝRA, MŮŽE POUŽÍT MÉNĚ AROMATICKÝ CAMEMBERT PRESIDENT. TÍM, ŽE JE TUČNĚJŠÍ, NEŽ KLASICKÝ HERMELÍN, SE TEPEM TĚMĚŘ NEROZTĚKÁ. ANI PŘI SMAŽENÍ! ☺ ☺ ☺