Syrečkový tatarák s dresinkem z Jihočeské zakysané smetany

20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 2 balení Jihočeského syrečku
- 1 chilli paprička
- 1/2 červené cibule
- 2 lžíce piva
- 3 lžíce nasekané pažitky
- 2 lžíce Jihočeské tradiční zakysané smetany
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 1 lžička worchesteru
- ředkvičky
- 1/2 lžičky sladké papriky
- sůl
- pepř
- 1/2 lžičky kmínu
- česnek
- chléb
- olej

Návod na přípravu:

V míse promícháme Jihočeskou zakysanou smetanu, hořčici, jednu lžíci piva, lžíci olivového oleje, dvě lžíce nasekané pažitky a worchester. Osolíme a opepříme. Jihočeský syreček nakrájíme na malé kostičky a smícháme s najemno pokrájenou cibulí, ředkvičkami, chilli papričkou, pažitkou, pivem, olivovým olejem, kmínem, červenou paprikou, solí a pepřem. Chleba nakrájíme a opečeme na pánvi s olejem. Hotové topinky potřeme česnekem a podáváme s tatarákem a dresinkem z Jihočeské zakysané smetany.