

Sýrové prkénko

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (6 porcí)

- Sýrařův výběr Tylžský sýr
- Sýrařův výběr Moravský bochník
- Madeland uzený
- Primator plátkový sýr
- Romadur Klášterní
- Kamadet
- Jihočeská niva
- Blatácké zlato s vlaškými ořechy
- Blatácké zlato se zeleným pepřem
- hroznové víno, švestky, granátové jablko
- slané semínkové kreky, slané oplatky, pečivo
- čerstvý rozmarýn, tymián



Návod na přípravu:

Na střed prkénka poskládáme plátkové sýry. Každý plátek přehneme napůl a naskládáme je přes sebe do tvaru vějíře.

Romadur nakrájíme na trojúhelníčky, Kamadet a Blatácká zlata na menší kousky. Nivu rozdrobíme na kousky. Mezi sýry rozmístíme hroznové víno, švestky a semínka granátového jablka. Přidáme semínkové kreky, oplatky a čerstvé pečivo.

Nakonec prkénko dozdobíme snítkami čerstvého rozmarýnu a tymiánu.