

Sýrovo-zeleninový wrap

🕒 30 minut

difficulty ●○○○

Ingredience:

Placka:

- 2 střední brambory
- 100 g goudy Sýrařův výběr
- 2 vejce
- 1/2 cukety
- 1 mrkev
- 1 stroužek česneku
- sůl, pepř
- oregáno
- 2 lžíce olivového oleje

Náplň:

- Jihočeské žervé
- gouda Sýrařův výběr
- sušená rajčata
- salát
- ředkvičky

Instructions for preparation:

Brambory, cuketu a mrkev nastrouháme najemno. Pokud pustí hodně vody (zejména cuketa), lehce je vymačkáme. Přidáme prolisovaný česnek, nakrájenou goudou nadrobno, vejce, sůl, pepř a oregáno. Směs důkladně promícháme.

Na plech vyloženým pečicím papírem uděláme ze směsi dva kruhy o tloušťce cca 0,5 cm. Pokapeme je olivovým olejem.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 15–20 minut dozlatova.

Poté placky potřeme vrstvou Žervé, poklademe plátky goudy, listy salátu, sušenými rajčaty a plátky ředkviček.

Wrap překlopíme na půl a můžeme podávat.

