

Pěna z Jihočeského syrečku s hrozny a pažitkou

🕒 15 minut + 1 hodina chlazení náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 100 g Jihočeského syrečku
- 150 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- 80 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 30 g Jihočeského másla
- 1/2 menšího stroužku česneku
- 1 lžička dijonské hořčice
- čerstvě mletý černý pepř
- pár kapek citronové šťávy

Na dokončení:

- 1 menší hrozen bezsemenného vína
- čerstvá pažitka
- opečený kváskový chléb nebo topinky

Návod na přípravu:

Jihočeský syreček nakrájíme na menší kousky. Do rendlíku nalijeme čerstvou Jihočeskou smetanu ke šlehání a čerstvé Jihočeské mléko, přidáme půl stroužku česneku a pozvolna zahřejeme. Směs nevaříme.

Do teplé smetanové směsi přidáme Jihočeský syreček a za stálého míchání ho necháme rozpustit. Přidáme Jihočeské máslo a dijonskou hořčici. Směs důkladně rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Dochutíme čerstvě mletým černým pepřem a několika kapkami citronové šťávy. Následně směs přelijeme přes velmi jemné sítko, aby v ní nezůstaly žádné kousky, které by mohly ucpat sifon.

Směs nalijeme do 0,5l sifonové lahve, uzavřeme a naplníme jednou bombičkou N²O. Důkladně protřepeme a necháme alespoň 1–2 hodiny vychladit v lednici.

Hroznové víno omyjeme, osušíme a jednotlivé kuličky rozpůlíme. Větší můžeme nakrájet na čtvrtiny.

Sifon před použitím znovu důkladně protřepeme. Pěnu z Jihočeského syrečku nastříkáme na opečený kváskový chléb nebo topinky a dozdobíme hrozny a najemno nakrájenou čerstvou pažitkou.

