Uzený losos s Jihočeským cottagem



5 minut náročnost ●○○○

Jihočeský cottage není jen obyčejný sýr. Jeho čerstvost, kvalita a jedinečná struktura ho předurčují k tomu, aby se stal i součástí jídel pro slavnostní tabuli.

Ingredience

- 200 g uzeného lososa
- 1 Jihočeský cottage
- 2 hrsti čerstvého kopru
- 1 citron
- 1 lžíce olivového oleje
- toustový chléb, krekry či jiné pečivo
- sůl
- Pepř

Návod na přípravu:

Jihočeský cottage smíchejte s olivovým olejem a najemno nasekaným koprem. Ochuťte solí a pepřem.

Krajíce pečiva pomažte ochuceným cottagem. Pokladťe plátky uzeného lososa a zakápněte dostatkem šťávy z citronu.