

Sýrové překvapení

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Překvapením bude hlavně pro vaše hosty. Krásné na pohled, jedinečné chutí.

Ingredience

- 50 g taveného sýru Lipno
- 220 g Jihočeské nivy 50%
- 100 g Jihočeského másla
- 1 hrst pažitky
- 500 g hroznového vína

Návod na přípravu:

Máslo necháme změkknout. Větší množství pažitky omyjeme a nasekáme najemno, Jihočeskou nivu nastrouháme. Stejně velké kuličky hroznového vína omyjeme a osušíme.

Změklé máslo se špetkou soli ušleháme do pěny. Přidáme tavený sýr a strouhanou nivu. Řádně promícháme.

Lžičkou tvoříme kousky, do kterých balíme jednotlivé kuličky hroznového vína. Obalujeme v usekané pažitce.

Necháme v lednici půl hodiny odležet.

Další variací je obalit kuličky ve strouhaných vlašských oříšcích. Nejlepší je zvolit na půl obě varianty.

