

KŘUPAVÉ KOŠÍČKY ZE SÝRU GRAN MORAVIA PLNĚNÉ RICOTTOU



Křupavý sýrový předkrm. Vyzkustejte také variantu se sýrem Gorgonzola DOP Dolce. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Předehřejte troubu na 175 °C. Na plech lehce vytřený olivovým olejem položte pečicí papír. Naneste na něj hromádky strouhaného sýru Gran Moravia a lehce opepřete. Z hromádek udělejte kolečka o průměru cca 5 cm. Pečte je po menších dávkách. Když kolečka začnou bublat a zlátnout, vyndejte je z trouby a ještě teplé placičky ohněte přes naběračku tak, aby získaly tvar košíčků. Ricottu, smetanu, bylinky, pepř a sůl smíchejte a dejte do lednice. Pak směsí naplňte sýrové košíčky. Ozdobte kouskem sušeného rajčátka. Vyzkustejte i další variantu: část ricotty nahradte sýrem Gorgonzola DOP Dolce a vše dobře vyšlehejte na hustý krém. Nepřidávejte bylinky, aby více vynikla chuť sýru Gorgonzola.

Suroviny

na košíčky:
250 g čerstvě nastrohaného sýru Gran Moravia
¼ lžičky čerstvě namletého pepře
1 lžička olivového oleje na vymazání plechu
na náplň:
170 g ricotty

¼ hrnku smetany na šlehání
½ lžičky tymiánu
2 lžičky hladkolisté petrželky
nakládaná sušená rajčata
čerstvě mletý pepř, sůl
sýr Gorgonzola DOP Dolce



PŘEDKRMY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST