

## CHŘEST SE SÝREM GRAN MORAVIA

**Opečený chřest s italským speckem a sýrem Gran Moravia pro váš jarní stůl.**



### Suroviny

1 svazek zeleného chřestu  
100 g strouhaného sýru Gran Moravia  
100 g tyrolského specku na plátky  
extra panenský olivový olej

### Příprava:

Tvrdé konce chřestu jemně oloupejte. Do hrnce s vroucí osolenou vodou vložte chřest a vařte asi 5 minut. Chřest musí zůstat křupavý. Poté ho okamžitě zchladte v ledové vodě, tím si chřest zachová svěží zelenou barvu. Olivovým olejem jemně vytřete pekáček. Každý stonek chřestu obalte v tyrolském špeku. Rozložte vedle sebe do pekáčku. Zasypte bohatě sýrem Gran Moravia a nakonec zakápněte olivovým olejem. Pečte v troubě na 180°C do lehkého zezlátnutí sýra. Podávejte s bagetkou.



Předkrm



Sýry



15 minut  
příprava



15 minut  
vaření



Nízká  
obtížnost