

MOUSSE SE SÝREM GRAN MORAVIA A PEČENÝMI RAJČÁTKY

Pečená rajčátka se sýrovou pěnou



Suroviny

na pěnu (mousse):

100 g Mascarpone Brazzale

140 g nastrouhaného Gran Moravia

2 lžíce ricotty

několik kapek cognaku

extra panenský olivový olej

sůl

pepř

na přílohu:

400 g malých rajčat

extra panenský olivový olej

aceto balsamico di Modena

Příprava:

Nejprve očistěte rajčátka, potřete je olejem, opeřete a osolte. Dejte péci do trouby při 180 stupních na 40 minut.

Příprava pěny: v misce vyšlehejte společně všechny suroviny, až získáte jemnou pěnu. Osolte a opeřete, rozdělte do mističek vyložených potravinářskou folií a vložte do lednice na několik hodin. Ztuhlou pěnu vyjměte z mističek, zakápněte olejem a několika kapkami octa. Servírujte společně s pečenými rajčátky.



Předkrmy



Sýr



15 minut
příprava



40 minut
pečení



Nízká
obtížnost