

CHŘEST SE SÝREM TRE CORTI

Opečený chřest s italským speckem a sýrem Tre Corti na váš jarní stůl



Suroviny

- 1 svazek zeleného chřestu
- 100 g sýru Tre Corti nebo Gran Moravia
- 100 g italského specku nakrájeného na tenké 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 omotejte italským speckem. Rozložte vedle sebe do pekáčku. Na chřest nastrouhejte sýr Tre Corti (lze použít také Gran Moravia) a nakonec zakápněte olivovým olejem. Pečte v troubě na 180°C do lehkého zezlátnutí sýra. Podávejte s bagetkou.



Předkrmy



Sýry



15 minut
příprava



15 minut
vaření



Nízká
obtížnost