

Syrová lahôdka

Potrebuje

- - syr Karička tehla
- - šunka
- - maslo
- - sardelová pasta
- - sardelové očká
- - kaviár

Postup

Syr pokrájame na plátky hrubé pol cm, potrieme ich maslom a sardelovou pastou, priložíme plátok šunky, ktorý tiež slabo potrieme maslom a pastou, na to priložíme ešte plátok syra, trochu zaťažíme, dáme do chladničky a necháme dobre stuhnúť. Stuhnuté pláty ostrým nožom pokrájame na malé trojuholníky alebo štvorce so stranou 2,5 – 3 cm, na vrch dáme sardelové očko alebo trochu kaviáru, prepichnete ozdobnou ihlicou. Podávame s pečivom.

Tento recept nám posielala: Dominika z Červeníka

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: