

Chuťovka k sýrům

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Květák 1 ks
- Šalotka 200 g
- Cuketa 300 g
- Hruška 2 ks
- Oddenek zázvoru, 2 cm 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Třtinový cukr 50 g
- Jablečný ocet 2 lžíce
- Sůl 2 lžička
- Hrubozrnná hořčice 2 lžíce
- Francouzská hořčice 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Květák rozeberte na růžičky. Šalotky, cukety i hrušky oloupejte. Šalotky a košťál z kvěťáku nasekejte nadrobno, hrušky a cukety nakrájejte na kostičky. Oloupaný zázvor nastrouhejte najemno.

Na oleji dozlatova osmažte šalotku. Přidejte všechny ostatní suroviny (kromě hořčice), přiveďte k varu a zakryté nechte zvolna dusit do poloměkka (jestliže směs nepustí dostatek tekutiny, podlijte ji trochu vodou).

Nakonec přimíchejte obě hořčice a směs dosolte. Ještě horké plňte do sklenic, které pak pevně uzavřete. Uchovávejte v chladu. Podávejte jako chuťovku k sýrům.