

Ředkvičkovo-brynzový krém v šunkovém hnízdě

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Směs listových salátů 125 g
- Plátková šunka 200 g
- Brynza 100 g
- Cottage sýr 1 balení
- Ředkvičky 1 svazek
- Nasekaná pažitka 3 lžíce
- Čerstvě strouhaný křen 2 lžíce
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křen nastrouháme najemno a promícháme se sýrem cottage a nadrobenou brynzou. Ředkvičky nakrájíme na tenké nudličky a spolu se sekanou pažitkou je vmícháme do brynzového krému.

Na talíři rozložíme salát promíchaný se lžící olivového oleje. Do středu naaranžujeme hnízdě z plátků šunky, které nakonec naplníme ředkvičkovo-brynzovým krémem.