

Nakládaná směs pěti sýrů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- niva 200 g
- balkánský sýr 200 g
- tvarůžky 1 balení
- romadůr 1 ks
- eidam 200 g
- cibule 4 ks
- nakládané rajčata v oleji 1 sklenice
- kapari 2 lžíce
- česnek 1 ks
- hrubozrná hořtice 1 lžíce
- grylovací koření 1 lžíce
- olivový olej 0.5 l
- slunečnicový olej 0.5 l
- rozmarýn 2 ks
- tymián 10 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sýry nakrájíme na kostičky 2x2cm, sušená rajčata na menší kousky, cibuli na měsíčky, česnek oloupeme, větší stroužky překrojíme na polovinu. Olej z rajčat dolijeme olivovým a slunečnicovým

olejem, vmícháme grilovací koření, pepř, hořčici, důkladně promícháme, aby se koření rozpustilo. Do velké mísy dáme kousky sýrů, cibuli, česnek, kapary a rajčata, přilijeme ochucenou olejovou zálivku, přidáme natrhané bylinky a důkladně promícháme. Dosolíme podle chuti. Poté naběračkou přendáme do sklenic (záleží na jejich velikosti, mně stačila jedna 2litrová), dolijeme olejem, který v míse zbyl, uzavřeme a dáme do lednice odležet cca týden.

Poznámka:

jedna porce = jedna dvoulitrová hořtice

česneku jednu palici

rozmarínu a tymiánu celé větvičky