

Domácí sýr Boursín

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- tvaroh 250 g
- máslo 125 g
- celý černý pepř 1 lžička
- bílý mletý pepř 1 lžička
- česnekový prášek 1 lžička
- majoránka 1 lžička
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Máslo rozejdeme na ohni a přilijeme k rozdrobenému tvarohu
2. Přidáme veškeré koření mimo celých kuliček pepře, smícháme a několik minut pečlivě třeme, nakonec necháme v misce ztuhnout v chladničce do druhého dne
3. V hmoždíři roztlučeme nahrubo pepř a připravíme si ho na prkénko
4. Z tvarohové hmoty vytvarujeme čtyři silnější placky, které obalíme v hrubě roztlučeném pepři
5. Pepřem obalené sýry zabalíme do alobalu a skladujeme v lednici.