

Nakládaný eidam a syrečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- eidam 200 g
- syrečky 200 g
- česnek 3 stroužek
- velká cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- trocha olej na zalití 1 ks
- kopr 1 svazek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Eidam a syrečky pokrájíme na kostičky, česnek oloupeme a také nakrájíme na tenké plátky. Červenou papriku oloupeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na drobné kostičky. Cibuli oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na plátky.

Sýry a zeleninu smícháme ve větší misce, přidáme papriku, sůl, pepř a zalijeme olejem. Vše promícháme a na závěr přidáme i nadrobno nasekaný kopr. Směs opět promícháme.

Sýrovou směs naplníme do důkladně vymytých uzavíratelných nádob. Před podáváním necháme

odležet minimálně 24 hodin.

Tuto pikantní pochoutku podáváme společně s čerstvým pečivem.

Poznámka:

Jestli se nebojíš výrazných chutí, vylepši salát ještě pokrájenou feferonkou. Ale nezapomeň si vychladit pivo!