

Sýrový chlebíček s hroznovým vínem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- eidam 200 g
- hroznové víno 100 g
- máslo 100 g
- niva 100 g
- petrželky 2 lžíce
- šunka 100 g
- tvaroh 500 g
- vegeta 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V hlubší míse vyšleháme z tvarohu a změkklého másla nakrájeného na malé kousky nejlépe v mixéru hladký krém. Nivu nastrouháme nahrubo a spolu s petrželkou ji pečlivě vmícháme do krému. Náplň dochutíme vegetou a bílým pepřem. Dle potřeby ji také dosolíme. Formu vytřeme olejem a vyložíme větší částí plátků eidamu. Na dno rozložíme třetinu plátků šunky a nanese polovinu sýrové náplně. Do náplně pak zatlačíme polovinu omytých a osušených kuliček vína. Náplň zakryjeme polovinou zbylého eidamu a druhou třetinou šunky. Do formy přidáme zbylou náplň a hroznové víno. Formu ještě překryjeme zbylými plátky sýra a šunky. Chlebíček necháme přes noc v chladu zatuhnout. Druhý den ho vyklopíme na větší talíř nebo mísu, ozdobíme mletou paprikou a ořechy a nakrájíme na plátky přiměřené šířky. Podáváme s tmavým pečivem jako předkrm nebo studené občerstvení.