Nakládaná směs sýrů

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Eidam 40 g
- Černé olivy 30 g
- Zelené olivy 30 g
- Červená paprika 1 ks
- Niva 40 g
- Hermadur 1 ks
- Provensálské koření 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Česnek 1 ks
- Balkánský sýr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny druhy sýrů nakrájíme na kostky, očištěné papriky a oloupanou cibuli na slabé proužky, česnek na plátky.

Nyní budeme suroviny vrstvit do sklenice. Sýr posypeme provensálským kořením a pepřem,

přisypeme olivy, cibuli, česnek a papriky. Vrstvy takto opakujeme. Mírně stlačujeme a nakonec zalijeme olivovým olejem.

Sklenici s nakládanou směsí sýrů zakryjeme celofánem a dáme do chladna na několik dní uležet.

Nakládanou směs sýrů podáváme jako salát nebo skvělou chuťovku.