

Sýrový krém s pažitkou a červeným pepřem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvý kozí sýr 150 g
- Lučina 200 g
- Smetana na vaření 1 lžíce
- Pažitka 1 svazek
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Javorový sirup 2 lžička
- Bílý vinný ocet 2 lžička
- Olivový olej 2 lžíce
- Celý červený pepř 1 lžíce
- Čerstvá bageta 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Prošlehejte kozí sýr, lučinu a smetanu a podle chuti osolte. Vmíchejte polovinu pažitky a krém přendejte do mísy nebo talíře a uhladte stěrkou.

2 V misce prošlehejte sirup nebo med, ocet a olej na zálivku a v hmoždíři pomačkejte červený pepř. Sýrový krém posypte zbylou pažitkou, drceným pepřem a zakapejte zálivkou. Podávejte s čerstvým pečivem.