

Čerstvý kozí sýr s brusinkami a vlašskými ořechy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kozí sýr 250 g
- sušené brusinky 100 g
- vlašské ořechy 100 g
- med 2 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- extra panenský olivový olej 5 lžíce
- pažitka 1.2 svazek
- toastový chleba 4 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na zálivku v hrnku dobře prošlehejte olivový olej, citronovou šťávu a med.

2

Do větší misky rukama nadrobte kozí sýr, přidejte nadrobno nasekané ořechy a sušené brusinky. Dobře promíchejte, zalijte zálivkou a dochuťte solí a pepřem. Ještě jednou promíchejte a nechte v lednici odpočinout 1-2 hodiny, aby se chutě propojily.

3

Ozdobte čersvou pažitkou a podávejte s nasucho opečenými tousty nebo topinkami z bílého chleba.

Poznámka:

Prima tip: Základem je kvalitní výchozí surovina. Velmi dobré kozí sýry seženete na farmářských trzích, určitě dobře pořídíte i v bio prodejnách nebo v obchodech Sklizeno, které nabízejí české farmářské výrobky v kamenných prodejnách.