

Kláštevní pochoutka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Klášterního sýr (Madeta) 1 balení
- pomazánkové máslo bez příchuti 1 lžíce
- nasekaná čerstvá jarní cibulka 1 lžíce
- nasekaná čerstvá petrželová nať 1 lžíce
- nasekaná čerstvá pažitka 1 lžíce
- dle chuti a potřeby čerstvě mletý pepř tří barev, olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kláštevní sýr nakrájíme na menší kousky a v misce rozmačkáme vidličkou na jemnější kousky. Nastavíme sýr trochou pomazánkového másla bez příchuti. K lehkému zředění použijeme lžičku olivového oleje.

Mlýnkem s pepřem čerstvě opeříme a přidáme nasekané tři druhy zelených bylinek. Vše společně promícháme a dáme odležet do chladu.

Servírujeme na dezertní talířky ve tvaru noku za pomoci dvou navlhčených polévkových lžic. Zdobíme pro oko cibulí a sekanou pažitkou. Jako příloha je vynikající čerstvé pečivo.