

Sýrový chlebíček s hroznovým vínem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Netučný měkký tvaroh 500 g
- Máslo 100 g
- Niva 100 g
- Nasekaná petrželka 2 lžíce
- Vegeta 1 lžička
- Mletý bílý pepř dle chuti 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Olej na formu 1 ks
- Plátkový eidam 200 g
- Plátková šunka 100 g
- Hroznové víno 100 g
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Mletá červená paprika dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V hlubší míse vyšleháme z tvarohu a na malé kousky nakrájeného změkklého másla hladký krém. Nivu nastrouháme nahrubo a spolu s nasekanou petrželkou ji vmícháme do tvarohového krému. Dochutíme vegetou a bílým pepřem. Podle potřeby dosolíme.

Formu vytřeme olejem a vyložíme větší části plátků eidamu. Na dno rozložíme třetinu plátků šunky a nanese na polovinu sýrové náplně.

Do tvarohové náplně zatlačíme polovinu omytých a osušených kuliček vína a zakryjeme polovinou zbylého eidamu a druhou třetinou šunky. Do formy přidáme zbylou náplň a hroznové víno.

Formu překryjeme zbylými plátky sýra a šunky. Hotový chlebíček necháme přes noc zatuhnout v ledničce. Druhý den ho vyklopíme, ozdobíme jádry ořechů i mletou paprikou a nakrájíme na plátky.