

Plněné čekankové puky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- Čekanka 4 ks
- Ořechy vlašské 100 g
- Petržel - nať 2 lžíce
- Sherry brandy 1 lžíce
- Žervé 250 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Žervé do hladka rozmícháme s nasekanými ořechy, petrželkou a lžící sherry. Pokud bude krém příliš hustý, přidáme trochu vody.

2

Čekanku rozebereme na listy, omyjeme, osušíme. Na každý list dále lžící sýrového krému, ozdobíme jádry ořechů a podáváme.

Poznámka:

Servírujeme studené.