

Ovčí sýr ve špenátu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mladé špenátové listy 300 g
- Čerstvý ovčí sýr 250 g
- Lučina 250 g
- Červená paprika 2 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Mletý bílý pepř , sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky umyjeme a upečeme při 220°C až na povrchu vyskáčou černé puchýře. Papriky necháme 4 - 5 minut zapařit v mikrotenovém sáčku, pak z nich stáhneme slupky a nakrájíme je na proužky. Listy špenátu vhodíme na 1 minutu do vroucí vody a na sítu je necháme odkapat. Sýr vyšleháme s lučinou, solí, pepřem a utřeným česnekem. Kelímky od jogurtu o obsahu 2 dl vyložíme mikrotenovou fólií, na ní rozložíme po celém obvodu listy špenátu tak, aby přečnívaly přes okraje, a dno potřeme trochou sýrové hmoty. Na ni rozložíme proužky paprik, přidáme opět sýrovou hmotu a papriky a takto postupujeme dokud nejsou kelímky plné. Poslední vrstvu vytvoříme ze sýrové hmoty. Vrch zakryjeme přečnívajícími listy a fólií, zatížíme a necháme 4 hodiny odležet v chladničce. Pak každou porci vyklopíme z kelímku na talířek, rozkrojíme a podáváme s bílým pečivem.

Poznámka:

4 hodiny odležet