

Řezy z tmavého chleba

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 16

- Plátky tmavého obdélníkového toastového chleba 6 ks
- Lučina 200 g
- Měkký tvaroh 100 g
- Máslo 150 g
- Sušené brusinky 100 g
- Sedlčanský Modřenin na vaření 200 g
- Pažitka 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V míse vyšleháme změkklé máslo do pěny, postupně přidáme tvaroh s Lučinou. Zhruba třetinu vzniklé směsi dáme stranou, ke zbytku přidáme pokrájené brusinky a na malé kostičky nakrájený Modřenin. Na 4 plátky chleba rovnoměrně rozetřeme náplň, posadíme dva potřebné plátky na sebe, přiklopíme je zbylými dvěma suchými plátky a jemně přitiskneme. Povrch řezu potřeme zbytkem směsi, kterou jsme dali stranou, posypeme nejemno nasekanou pažitkou a necháme v lednici ztuhnout. Před podáváním nakrájíme řezy o velikosti sousta.

Cena cca: 90 Kč