Zapečený kozí sýr na salátě z červené řepy s omáčkou z balzamikového octa

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kozí sýr 600 g
- Listy trhaných salátu 300 g
- Červená řepa 300 g
- Balzamikový ocet 2 dl
- Cukr 100 g
- Portské víno 2 dl
- Vaječné žloutky 2 ks
- Olivový olej 5 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Červenou řepu osolte, zabalte ji do alobalu a dejte péct do trouby. Pečte zhruba 40 minut při teplotě 160°C , dokud řepa nezměkne. Pak ji nechte zchladnout, oloupejte a nastrouhejte na tenké nudličky.

2. Z připraveného cukru vytvořte karamel. Na pánev nasypejte cukr, zalejte ho balzamikovým octem a vše svařte na medovou konzistenci. Vychladlou směs pak smíchejte s řepou.

3. Kozí sýr nakrájejte na 4 kolečka a dejte zapéct do trouby na 5 minut při 200°C.

4. Ze žloutků, vína a cukru vyšlehejte ve vodní lázni hustou pěnu. Na vhodný talíř dejte salát z červené řepy, proložte ho lístky trhaného salátu, navrch položte rozpečený kozí sýr a dokola dozdobte vinnou pěnou.