

Sýrová srdíčka s Májovým salátem

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g másla

180 g ementálu

0,5 hrníčku smetany

0,5 lžičky sladké papriky

250 g hladké mouky

0,5 prášku do pečiva

1 vejce

mandle

pistácie

kmín

sůl

Postup

Z másla, nastrohaného ementálu, smetany, mouky, prášku do pečiva, soli a papriky vypracujem těsto.

Necháme 2 hodiny odležet a pak vyválíme na plát, ze kterého vykrajujeme srdíčka. Ta potřeme vaječným žloutkem, posypeme pistáciemi, mandlemi, kmínem a pečeme do růžova. Podáváme s májovým salátem, který připravíme takto: Natrhaný salát smícháme s krájenými artyčoky, žampiony, chřestem, okurkou, petrželkou a poklademe plátky vařeného vejce. Vše přelijeme marinádou z vaječného žloutku, oleje, vinného octa, hořčice, kapie, pepře a petrželky. Na závěr posypeme řeřichovou natí.