

Lada Niva

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

15 g želatina

100 ml majonéza

pepř mletý

1 křen

3,5 dcl - voda

30 dkg sýr Niva

1 stroužek - česnek

1 hořčice plnotučná

3 ks vejce

Postup

Nivu rozdrobíme, přidáme nasekaná vejce a ostatní přísady.

Nakonec vlijeme rozpuštěnou želatinu a důkladně promícháme.

Vlijeme do přiměřené formy vyložené mikrotenovým sáčkem a necháme v ledničce ztuhnout.

Želatina: želatinu necháme nabobtnat v trošce studené vody asi 0,5 hod za občasného zamíchání. Zbytek vody přivedeme do varu a vařící nalijeme na nabobtnanou želatinu a důkladně mícháme až do rozpuštění.