

Sýrová chlebová mísa

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kulatý bochník chleba

200 g másla

120 g taveného sýra

100 g sýra Niva

100 g sýra Eidam

100 g sýra Jadel

100 g sýra Madeland

100 g sýra Hermelín

hroznové víno

strouhané vlašské ořechy

sladká paprika

petrželka □ □

Postup

Bochník rozřízneme na dvě kola a lehce vyloupneme střidku. Máslo vyšleháme s taveným sýrem a do poloviny pěny přidáme nastrouhanou nivu. Z této pěny utvoříme lžičkou kousky - kuličky, které vhazujeme do strouhaných ořechů. Druhou polovinu pěny dáme do sáčku s ozdobnou trubičkou, stříkneme do bochníku a naaranžujeme střídavě kousky sýrů, dozdobíme pěnou, hroznovým vínem, petrželkou a mletou paprikou.