

Marinovaný plísňový sýr

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

2 hermelíny nebo jakékoliv tučné plísňové sýry

1 lžíce pažitky □ □

1 lžíce červeného vína

80 g jarních cibulek

pepř

4 lžíce olivového oleje

1 lžička bobulek zeleného pepře

1 stroužek česneku

Postup

Sýr nakrájíme na plátky a rozložíme na míse. Cibulky nakrájíme na kroužky, česnek rozdrťme a pepř nahrubo pomeleme. Vše smícháme s vínem a olejem, okořeníme solí, pepřem a pažitkou. Sýr přelijeme zálivkou a necháme několik hodin marinovat.