

Pečený hermelín s tymiánem

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kolečka sýra typu camembert (hermelín)

4 středně velké žampiony

špetka tymiánu

1 lžíce oleje

1 citron (šťáva)

špetka soli

1 lžíce krájené petrželky

4 listy hlávkového salátu na ozdobu

Postup

Z alobalu vystříháme 4 čtverce tak, abychom do každého zabalili celé kolečko sýra. Čtverce potřeme olejem a na každý položíme jeden hermelín. Sýry osolíme, posypeme tymiánem a poklademe plátky žampionů. Vše důkladně zabalíme, položíme na plech a v předehřáté troubě pečeme 10 minut při 200 °C. Sýrová kolečka vyjmeme z alobalu, položíme na salátové listy a posypeme petrželkou. Citronovu šťávu podáváme zvlášť. Vynikající teplý předkrm nebo svačina pro nevšední příležitost.