

Sýrový čtyřlístek

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 rajčata

125 g mozzarely (nebo Lučina)

125 g ricotty (nebo balkánský kaškaval)

oregano

125 g gorgonzoly (nebo Niva)

500 g těstovin

125 g parmazánu

pepř

máslo

Postup

Uvařené těstoviny rozdělíme na čtyři stejné hromádky. Všechny čtyři druhy sýra nadrobíme, parmazán nastrouháme a každý druh zamícháme s troškou koření do jedné hromádky těstovin. Do zapékací mísy vyrovnáme těstoviny tak, aby byly pěkně oddělené, nemísily se a daly se potom zase odděleně nabírat a rozdělovat na talíře. Když jsme je urovnali, nazdobíme je plátky rajčat a nahoru dáme pár kousků másla. Dáme zapéct do trouby, ale jen zlehka, než se sýry začnou rozpouštět, asi 20 minut při 200 °C. Každý strážník pak dostane ochutnat od každého druhu.