

Syrové guľky v mandliach

Potrebuje

- - 100 g syr čedar
- - 1 trojuholník syr Karička
- - pol téglika kyslá smotana
- - sušený cesnak
- - mleté čierne korenie
- - mandľové lupienky
- - pesto zo sušených paradajok
- - čierny kaviár

Postup

Čedar nastrúhame do misky, pridáme smotanu, syr Karička a poriadne vymiešame. Dochutíme cesnakom a čiernym korením. Vznikne nám lepkavá masa, ktorú tvarujeme do guľiek a obaľujeme v mandľových lupienkoch. Môžeme ozdobiť kaviárom a pestom zo sušených paradajok, poprípade celými sušenými paradajkami. Podávame ako predjedlo s celozrnou alebo cesnakovou bagetou. Chute sa budú navzájom dopĺňať a to bude tvoriť ideálnu harmóniu chutí.

Tento recept nám posielala: Dominika z Červeníka

náročnosť: nízka

čas: 10 minút

porcie:

bezlepkový recept: Áno