

Pečená cvikla s chrenovo-syrovou zálievkou

Potrebuje

- - 2 stredne veľké cvikly
- - soľ, korenie
- - olivový olej 1 dcl
- - chren
- - smotana na varenie 100ml
- - Karička 4 trojuholníky
- - prosciutto 50 g
- - kozí syr s prírodnou plesňou 50 g

Postup

Cviklu úhľadne pokrájame, osolíme, okoreníme, polejeme olivovým olejom a dáme piecť zabalené do alobalu na 45 minút. Po upečení necháme vychladnúť. Medzitým si v smotane rozpustíme Karičku a podľa chuti pridáme nastrúhaný surový chren. Cviklu podávame s prosciuttom a nakrájaným kozím syrom, preliate chrenovo-syrovou zálievkou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Mária z Lemešian

náročnosť: nízka

čas: 1 hod

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno