

Kozí sýr pečený v paprikách a listovém těstě



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 5

2728 kalorií , **0 g** cukrů , **166 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kozi-syr-peceny-v-paprikach-a-listovem-teste>

Příprava

Kozí sýr rozmačkáme a přidáme nasekané bylinky. Papriky zprudka opečeme při vysoké teplotě v troubě, poté dáme do misky a překryjeme fresh folií. Po chvíli se nám zapaří a jdou snáze loupat. Rozválíme si listové těsto, které poklademe na pečící papír a následně přesuneme do zapékací misky, či srnčího hřbetu. Do prohlubně na listové těsto rozprostřeme oloupané a osušené plátky paprik. Dále pak vměstnáme kozí sýr s bylinkami, přiklopíme paprikami a převisy listového těsta. Rozkvedláme si vajíčko, vršek pěkně namažeme a posypeme hrubozrnnou solí a sezamem. Pečeme v rozpálené troubě na 160°C cca 20 minut, dokud nebude těsto pěkně opečené. Fenykl nakrájíme na malé kusy, přidáme oloupaný brambor a vaříme ve slané vodě doměkka. Poté scedíme a rozmixujeme s kouskem másla dohladka. Propasírujeme přes jemný cedník. Na pánvi si rozpustíme cukr na karamel, přidáme kaštiny a zalijeme lehce vodou. Necháme zredukovat a lehce osolíme. Servírujeme fenyklové pyrė, plátek pečeného kozího sýra, kaštiny a obkroužíme ořechovým olejem.

Ingredience

- 0,6 kg přírodního kozího sýra
- 4 barevné papriky
- balíček listového těsta
- 2 fenykly
- 100 g másla
- 1 vejce
- 100 g jedlých kaštanů
- 1 brambor
- sůl
- pepř
- cukr
- hrst sezamu
- ořechový olej
- čerstvé bylinky

Kategorie

Výjimečný den, Mléčné výrobky a vejce , Vegetarián, Hlavní chod

