

Plněné sýrové kornoutky



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

364 kalorií , 0 g cukrů , 22 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-syrove-kornoutky>

Příprava

Tenké plátky sýra svineme do tvaru kornoutků. Tvaroh prolisujeme, přidáme máslo, podle potřeby mléko nebo smetanu, osolíme a utřeme do pěny. Okořeníme jemně nasekanou pažitkou a naplníme do připravených kornoutků. Obměny: Pikantní: přidáme sardelovou pastu, lžící strouhané cibule, lžící hořčice, sladkou papriku a natvrdo uvařený prolisovaný žloutek. Šunková: přidáme 2 plátky drobně nakrájené šunky Křenová: přidáme lžící jemně nastrouhaného křenu

Ingredience

- ✓ 4 plátky tvrdého sýra (Gouda, Eidam, apod.)
- ✓ 200 g tvarohu (příp. žervé, brynzy)
- ✓ mléko nebo smetana podle potřeby
- ✓ špetka soli
- ✓ 20 g másla
- ✓ 1 lžice sekané petrželky

Kategorie

Silvestr, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Předkrm