

Sýrové kuličky v rýžovém papíru

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 45min , Porce: 3

429 kalorií , **10 g** cukrů , **1 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrove-kulicky-v-ryzovem-papiru>

Příprava

Ze sýra vytvarujeme 6 stejně velkých kuliček a zabalíme je jako malá psaníčka do navlhčeného rýžového papíru. Na rozpálené teflonové pánvi je z obou stran opečeme tak, aby sýr uvnitř změkkl. Z cukru vytvoříme světlý karamel, zalijeme vodou a svaříme do husta. Pak přidáme brusinky, 1 minutu povaříme a necháme vystydnout. Salát nakrájíme, dochutíme solí, pepřem, olivovým olejem a vinným octem a přidáme na půlky nakrájená cherry rajčátka a nadrobno nakrájenou pažitku a řeřichu. Při podávání nakapeme balsamico na talíř, doprostřed položíme opečený sýr (2 kousky na 1 porci) a ozdobíme brusinkama a salátem.

Ingredience

- 360 g měkkého sýra s bílou plísní na povrchu
- 6 ks rýžového papíru
- 150 g čerstvých nebo kompotovaných brusinek
- 50 g cukru krystal
- 50 cl vody
- hrst rukoly
- 16 cherry rajčátek
- 1 lžička pažitky
- 1 polévková lžíce řeřichy
- sůl
- pepř
- 1 lžička olivového oleje
- 0,5 lžičky vinného octa
- par kapek aceta balsamica

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Hlavní chod