

Slané „raffaelo“ z Jihočeské nivy

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Co sladké cukroví doplnit slanou pochoutkou? Potěší chuťové pohárky nejen vaše, ale i těch, kteří přijdou na návštěvu. Hodí se též k silvestrovské tabuli.



Ingredience

- 400 g Jihočeský eidam 45%
- 1-2 ks taveného sýra Lipno
- 100 g Jihočeské nivy 45 %
- kečup, křen, citron, kokosová moučka, česnek

Návod na přípravu:

Jihočeský eidam i nivu nastrouháme a smícháme s taveným sýrem.

Rozdělíme na třetiny, přičemž do jedné vmícháme kečup, do druhé jemně nastrouhaný křen a dochutíme citronovou šťávou. Do třetí pak vmícháme utřený česnek.

Vytvarujeme kuličky, které obalíme ve strouhané kokosové moučce.

Před podáváním necháme vychladit.