Parmazánové kostky s nakládanými hruštičkami

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

15 min

4



3.0

1561

Budete potřebovat

Na sklenici s klipsem o objemu 500 ml:

parmazánu	100 g
lískového oleje	100 ml
celých hrušek v nálevu	5
nálevu z hrušek	3 lžíce
plátků mandlí	3 lžíce

pomerančové kůry	1 lžičku
badyánu	4 hvězdičky

Příprava receptu

Parmazán nakrájejte na kostky o velikosti zhruba 2x2 cm. Na přesnost nehleďte, ale neměly by být příliš velké. Ve větší misce smíchejte liskový olej s 3 lžícemi láku z hrušek. Hrušky překrájejte na menší plátky a vložte je do misky s olejem. Přidejte pokrájený sýr, mandle, kůru a badyán a vše pěkně promíchejte. Směs pak opatrně přesuňte do čisté sklenice. Pokud by sýry s hruškami nebyly dokonale ponořené, přilijte olej. Sklenici zavřete a druhý den podávejte. V lednici vydrží uzavřená klidně i dva týdny. Skvěle se hodí jen tak na vidličku k bílému pečivu a především k suchému bílému vínu.



Badyán celý



Pomerančová kůra