

ROUGETTE



CHŘEST ZELENO-BÍLÝ À LA ROUGETTE

SUROVINY

RECEPT na 1–2 porce

Přísady

1 balení rozpékacího sýru R

OUGETTE

180 g v příchuti Jemný krémový
nebo Jemně kořeněný

250 g zeleného chřestu

250 g bílého chřestu

3 brambory



PŘÍPRAVA

Bílý chřest oloupejte, ze zeleného odřízněte konce. Chřest nakrájejte na 4centimetrové kousky. Vložte bílý chřest do ¼ l vody, přiveďte k varu a přikryté vařte na mírném ohni 10 minut. Brambory dobře okartáčujte nebo oloupejte a vařte na mírnějším ohni ve slané vodě cca 20 minut. Slijte vodu z chřestu, dosolíme, přidáme k bramborám a necháme cca. 5 minut dovařit. Dále pak přidejte zelený chřest a povařte dalších 5min. Slijte a nechte dobře okapat.

Sýr vyjměte z fólie a opět vraťte do dřevěné krabičky. V předehřáté troubě pečte na prostředním

roštu při 200 °C (horkovzdušná trouba 180 °C) 10 minut. Vyjměte, povrch sýru křížem nařízněte a rohy opatrně rozevřete. Sýr vložte zpět do trouby a pečte dalších 8–12 minut do zlatavého zhnědnutí. Kousky chřestu, brambory a případně jemné šunky naaranžujte na talíř. Podáváme s rozpékacím sýrem ROUGETTE jako výborným dipem.

Tip

Sýrové růžky jsou obzvláště křupavé, pokud sýr v posledních 2 minutách pečete při 220 °C.