

# ROUGETTE



## ROUGETTE K ROZPÉKÁNÍ S BYLINKAMI

### SUROVINY

Pro 1-2 porce

1 ROUGETTE sýr k rozpékání v

příchuti Jemně kořeněný

1–2 polévkové lžice pokrájených

bylinek podle chuti

1 lžice strouhanky



### PŘÍPRAVA

Bylinky promíchejte se strouhankou.

Sýr pečte 10 minut v troubě, na vrchu křížem nařízněte a rohy rozevřete do stran.

Rohy a příp. také střed sýru potřete směsí bylinek a pečte dalších 7–10 minut do zlatavého zhnědnutí.