

Roláda plnená kozím syrom a zeleninou, pena z kozieho syra, glazovaná slivka

Potrebujeme: 20g mrkvy, 20g póru, 30g cukety, 150 g masla, štrúdlové cesto, lístkové cesto, 145g kozieho syra, pažitku, 2 ks slivky ringlota, 1 PL balsamico, 2 PL javorový sirup, 1 PL med

Očistenú zeleninu nakrájame na malé kocky a restujeme na masle. Dochutíme soľou a mletým čiernym korením.

Na plát štrúdlového cesta rozprestrieme na masle restovanú zeleninu, pridáme kozí syr a zrolujeme. Roládu potrieme žĺtkom a preložíme na plech.

Z rozvaľkaného lístkového cesta vykrojíme trojuholníčky, potrieme žĺtkom, posypeme sezamom a pomocou podložky formujeme. Uložíme na plech a pečieme spolu so zeleninovou roládou na 180°C asi 9 minút.

Maslo a prepasírovaný kozí syr spolu vyšľaháme, pridáme na jemno nasekanú pažitku a premiešame. Pomocou polievkových lyžíc tvarujem halušky.

Ringloty odkôstkujeme a nakrájame na plátky. Z medu, balsamica, javorového sirupu a masla si pripravíme macerát, v ktorom ringloty pomaly privedieme na teplotu 90°C a necháme vychladnúť.



SOŠ gastronómie a CR, Levická 317/40, 949 01 Nitra-Chrenová

Predjedlo z kozieho syra získalo ocenenie na súťaži kuchár Vysočiny v Havlíčkovom Brode.