



Кула од цвекло и козјо сирење

Цвеклото е многу флексибилен, но и потценет зеленчук кој може да биде брилијантен придружник на многу различни состојки. Овде го спојуваме со меко кремсто козјо сирење.



Состојки:

- 2 големи цвекла
- 150 грама козјо сирење
- една рака свежа рукола
- една рака ореви
- балсамиран оцет или глазура
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво излупете го цвеклото – тоа е доста неуредна работа и затоа користете даска за сечење која подоцна можете лесно да ја измиете.

Потоа исечете го цвеклото на кругови со дебели од околу два ипол сантиметри. Круговите треба да бидат што послични еден на друг заради презентацијата на јадењето кога ќе биде готово.

Чекор 2

Варете го цвеклото во зовриена солена вода.

Чекор 3

Во меѓувреме добро исечкајте ја руколата на мали парчиња.

Чекор 4

Проверете го цвеклото со нож, за да видите дали е готово. Извадете го од водата и оставете го да се излади.

Чекор 5

Изгмечете го козјото сирење со вилушка. Тоа веќе е меко, но треба да го направиме уште покремсто.

Ако сакате можете да ставите и малку балсамиран оцет, но ние ќе го ставиме подоцна како гарнир.



Чекор 6

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Најголем дел од работата кај ова јадење е во сервирањето. Прво, ставаме декоративен прелив со глазура од балсамиран оцет. Можете да ја купите готова од продавница или да ја направите сами со варење на балсамиран оцет за да се згусне.

Потоа ставете слој цвекло, па една лажица козјо сирење, па потоа малку рукола.

Повторете го процесот уште еднаш... и завршете со еден круг цвекло на врвот.

Наредете ореви по работ на чинијата и потоа посипете рукола над целото јадење.

Совет

Се надеваме дека ќе уживате во овој рецепт – цвеклото и козјото сирење имаат силни вкусови, но текстурите и боите многу добро се сложуваат. Ако во продавница не можете да најдете меко козјо сирење, обидете се со обично крем сирење.

Користени производи:



Тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk