



Záhorský syr
HAVRAN

SYROVÝ PLÁT

NA VÝROBU SYROVÉHO REZU

Syráreň Havran a.s., Priemyselná 1339, 905 27 Senica
sekretariat@syrarenhavran.sk, tel. 00421 34 698 71 20
www.syrarenhavran.sk www.syrovarolada.sk



CHUTNÁ POCHÚTKA
pre každú príležitosť

FOTORECEPT



INGREDIENCIE:

- 1 ks Syrový plát 400 g
- 250 g toustový chlieb biely alebo celozrnný
- 3 ks tavený syr Havran 100 g
- 3 ks smotanové nátierkové maslo
- 50 ml pochúťkovej smotany 16%
- 100 g olivy vykôstkované bez papriky – do plnky
- 50 g olivy vykôstkované s paprikou – na zdobenie



Syrový plát si vytiahneme z chladničky min. 30 minút pred prípravou a necháme ho zmäknúť.

Zatiaľ si pripravíme plnku.

Vymiešame spolu smotanové maslo, pochúťkovú smotanu a tavený syr. Z plnky odoberieme 2 polievkové lyžice z plnky na zdobenie. Do zvyšnej plnky vmiešame pokrájané olivy bez papriky.



Ak je syrový plát hrubší môžeme si ho rozvalkať. Na rozložený plát na šírku toustového chleba naniesieme časť pripravenej plnky. Uložíme plátky toustového chleba na potretý syrový plát a opäť natrieme plnkou. Budeme opakovať 3-krát tak, aby vznikli 4 vrstvy syrového rezu.



Celý rez potrieme zvyšnou plnkou. Nakoniec rez prekryjeme syrovým plátom.



Celý rez ozdobíme plnkou, ktorú sme si odložili na začiatku a dozdobíme olivami.

Dáme zchladieť minimálne 4 hodiny. Krájame na rezy šírky cca 2 cm.

DOBRÚ CHUŤ.