JERNEJ KITCHEN

NAREZEK ZA VSE PRILOŽNOSTI

Narezek za vse priložnosti je lep, slasten in zelo preprosto narejen. Deliva vse namige za pripravo čudovitega domačega narezka za več oseb za druženja.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT

NAREZEK

4 žlice namaza s papriko in kumaricami DROGA dobrote

4 žlice bučkine solate DROGA dobrote

12 delikatesnih kumaric DROGA dobrote

400 g raznih sirov (npr. Ementaler, Camembert, Edamec v lističih)

400 g raznih suhih mesnin (npr. pršut, suhe salame, kulen, slanina)

200 g krekerjev

200 g belega ali rdečega grozdja

100 g mešanih oreščkov in suhega sadja

TOOLS AND EQUIPEMENT

velika deska
tri skodelice
kuhinjski nož

PRIPRAVA

Najprej si pripravimo veliko in lepo desko za narezek. V tri skodelice ločeno damo namaz s papriko in kumaricami, bučkino solato in delikatesne kumarice. Razporedimo jih na na desko, da dobimo navidezno obliko trikotnika (prikaz v videu).

NAREZEK ZA VSE PRILOŽNOSTI

Vsako vrsto sira različno narežemo, Camembert ali drugi staran sir narežemo na "trikotne" kose, Ementaler na kocke, Edamec pa kupimo že narezan na lističe in ga samo narežemo na pol, da dobimo manjše rezine. Razporedimo okoli vsake od vloženin. Vmesne prostore zapolnemo s suhimi mesninami. Te zvijemo v rožice, nekatere položimo na desko, druge pa samo preložimo, da dobimo več volumna. Še dodatne vmesne prostore, ki so ostali prazni zapolnimo z različnimi krekerji, suhim sadjem (marelice, rozine, dateljni, slive) in oreščki (pistacije, mandlji, arašidi). Ob robove pa položimo cel grozd svežega grozdja za barvo. Poljubno dodamo še nekaj svežih začimb, naprimer žajbelj in potrežemo.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.