

NOVINKA



Tartimalin

SMETANOVÝ SÝR



- ✓ Svěží chuť smetany, lehce roztíratelný
- ✓ Pouze 18 %tuku
- ✓ Ideální pro přípravu sendvičů, bagelů, burgerů, wrapů, bruschet, dipů, pomazánek a dalších jídel
- ✓ Vhodný také pro zjemnění a odlehčení omáček a polévek
- ✓ Lze připravit jak ve slané, tak i ve sladké verzi
- ✓ Využijete také do hotelů na snídani, do školních jídelen, a pod.
- ✓ Balení 1 kg vystačí na 30 až 40 sendvičů
- ✓ Baleno v kartonech po 6 kusech

LOSOSOVÝ WRAP SE SUŠENÝMI RAJČATY



Ingredience

Na 4 porce

- 4 celozrnné palačinky
- 160 g Président Smetanového sýru Tartimalin
- 12 sušených rajčat
- 1 stroužek česneku
- 4 plátky uzeného lososa
- 40 g rukoly
- pepř

Mazané recepty

Postup

Sušená rajčata nakrájejte a česnek nasekejte na drobné kousky. V míse smíchejte Président Smetanový sýr Tartimalin, česnek a sušená rajčata a dochutte pepřem. Nechte 30 minut vychladit. Lososa nakrájejte na tenké nudličky. Každou palačinku potřete směsí ze smetanového sýru, přidejte lososa a rukolu. Nakonec palačinky zaviňte do pevného wrapu a servírujte.

Tip navíc:

Díky snadné roztíratelnosti Président Smetanového sýru Tartimalin ho můžete namazat i na ty nejtenčí palačinky ihned po vyndání z lednice.

ŽAMPIONOVÉ VĚTRNÍČKY



Ingredience

Na 12 větrníků

- 12 větrníků
- 150 g Président Smetanového sýru Tartimalin
- 2 plátky slaniny
- 6 žampionů
- 1 šalotka
- 10 g másla
- mořská sůl, pepř

Postup

Nakrájejte slaninu a nasekejte šalotku. Nakrájené žampiony opečte na pánvi bez oleje, pak přidejte máslo a šalotku. Opečte na mírném ohni ještě 1 minutu. V míse smíchejte Président Smetanový sýr Tartimalin s žampiony a slaninou, osolte a opečte. Směs dejte do zdobíčky a plňte s ní větrníčky.

Tip navíc:

Před plněním můžete sýrovou směs trochu ohřát.

Zboží možno zakoupit na www.gfs.cz.