
Talerz serow

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1944 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 15 min.

300 g sera twardego lub poltwardego,

300 g sera z przerostem plesni,

300 g sera z porostem plesni (krowiego lub koziego) lub fety,

100 g sera miękkiego,

2 kiscie winogron,

4 gruszki,

kilkanascie orzechow wloskich,

kilkanascie czarnych oliwek,

buleczki, krakersy, bagietka, pumpernikiel.

1. Sery (w jednym kawalku) ulozyc na desce lub marmurowej podstawce. Z kazdego

gatunku mozna odkroic kilka plasterkow, a reszte pozostawic nie pokrojona,

by ser nie obsychal. Grubszy plaster twardego sera mozna pokroic w kostke.

2. Obok serow ulozyc umyte i osuszone winogrona, gruszki i obrane orzechy. Pieczywo ulozyc osobno w koszyczku. Przygotowac nalezy rowniez specjalne noze

do krojenia sera, zakonczone podwojnym szpikulcem.

3. Do "talerza serow" mozna podac lekkie czerwone wino wytrawne lub biale, wytrawne albo polwytrawne. Mozna podac rowniez piwo. Mimo ze potrawa nazywa

sie "talerz serow", to zestaw serow z krakersami, winogronami, orzechami i

oliwkami podaje sie najczesciej na desce lub marmurowej plycie. Sery powinny

byc co najmniej trzy - bardzo zroznicowane smakiem i zapachem. Paleta serow

mozna przybrac nie tylko winogronami, ale rowniez innymi swiezymi owocami:

czesniesiami, kostkami ananasa i jablka oraz rzodkiewkami, korniszonami, piklami i plasterkami cebuli. Mozna rowniez podac owocowe salatki. Z miękkiego

sera robi sie dekoracyjne kulki obtaczane w ziolach i przyprawach. W duzym

zimnym bufecie powinno sie znalezc nawet 10 gatunkow sera (od 100 do 200 g

na osobe).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)