

Lapp sajtétel

Hozzávalók 2 személyre:

25 dkg keménysajt (1/3 része lehet füstölt)

2 dl főzőtejszín

barnacukor, vagy méz

bogyós gyümölcsből/ gyümölcsökből készült lekvár

Elkészítés:

A sajtot apró kockákra vágjuk, szétterítjük egy kisméretű jénai edényben (a sajtréteg legalább egy ujjnyi vastagságú legyen) és ráöntjük a tejszínt.

Tetejére kevés barnacukrot szórunk, vagy egy kis mézet csurgatunk rá.

Előmelegített sütőben szép pirosra sütjük.

Málnából, fekete szederből, ribizliből, epeáfonyából, vagy ezek keverékéből készült lekvárral tálaljuk.

Finom ízt ad a Pannónia/ Edami és Karaván keveréke, de mindenki próbálkozhat a kedvenc sajtjaival.

Jó étvágyat kívánunk!

