



Krém z modrého sýra s karamelizovanou cibulkou

asi 6 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu krému v míse smícháme zakysanou smetanu se smetanou, pažitkou, bazalkou a polovinou sýra. Vega gel smícháme s vodou, nalijeme do kastrůlku a přivedeme k varu. Povaříme asi 1 minutu a odstavíme. Přidáme zbytek sýra a mícháme, dokud se nerozpustí. Potom ihned nalijeme ke směsi a důkladně promícháme. Dochutíme solí, pepřem a česnekem a ihned nalijeme do mističek vymazaných olejem. Odložíme do ledničky ztuhnout na 1-2 hodiny.
- 2 Do kastrůlku nalijeme olej. Přidáme cibuli a fíky a krátce orestujeme. Potom přidáme cukr, tymián, sůl, černé koření a ocet a na mírném ohni asi 30 minut povaříme. Odstavíme a necháme vychladnout.
- 3 Krém vyklopíme na talířek a podáváme s karamelizovanou cibulkou s fíky.

Přísady::

Na krém:

190 g zakysaná smetana
160 ml smetana ke šlehání 33%
1 KL pažitka čerstvá nasekaná
1 KL bazalka čerstvá nasekaná
110 g modrý sýr nahrubo nastrouhaný
1 balení VEGA Gel Dr. Oetker
150 ml voda
sůl podle chuti
pepř podle chuti
česnek rozmačkaný (2 stroužky)

Na karamelizovanou cibulku s fíky:

1 PL olivový olej
1 ks cibule červená nejmenno nakrájená
2 ks fíky nakrájené na kousky
1,5 PL kokosový cukr
3 větévky tymián čerstvý
sůl podle chuti
pepř podle chuti
1 PL balsamický ocet

Ještě potřebujeme:

6 ks misky
olej na vymazání

