Chřest s kozím sýrem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 svazek	zelený chřest
	máslo
kousek	limetka (na chřest)
200 g	kozí sýr
1 ks	jarní cibulka
	vícebarevný čerstvý pepř
	sůl
	limetka na ozdobu



Postup přípravy

Zelený chřest zbavený dřevnatého konce dáme na 8 až 10 minut vařit do osolené vody, do níž přidáme plátek másla a plátek limetky. Mezitím si nakrájíme kozí sýr na malé kostičky. Uvařený chřest opatrně slijeme a naservírujeme na talíř. Takto připravený ho posypeme na kolečka nakrájenou jarní cibulkou a kostičkami kozího sýra. Opepříme čerstvě mletým pepřem, osolíme a přidáme měsíček limetky na ozdobu. Podáváme s čerstvým bílým pečivem.