Imponujący półmisek serów

Talerz serów to przystawka łatwa do przygotowania . Sery, podane zarówno same, jak i z owocami, warzywami, krakersami czy pieczywem, smakują ludziom w każdym wieku.

Na każdą osobę należy przeznaczyć około 50 g sera w czterech lub pięciu gatunkach. Sery należy zróżnicować pod względem koloru, konsystencji i smaku. Do łagodnych należą takie jak: colby, havarti i łagodny cheddar. Nieco głębszy smak mają na przykład: ser brie, camembert, edamski, gouda, średnio dojrzały cheddar i ementaler. Warto uwzględnić też gatunki ostrzejsze: pleśniowe, gorgonzola, gruyere, parmezan, provolone czy dojrzały cheddar.
Dobrze jest pokroić sery w różne kształty, na przykład w prostokąty, kwadraty, trójkąty, kostkę i słupki. Będą wtedy wyglądać bardziej apetycznie. Najlepiej kroi się je tuż po wyjęciu z lodówki ostrym nożem. Można to zrobić kilka godzin przed przyjęciem, zawinąć ser w folię spożywczą i włożyć do lodówki.
Na półmisku należy ułożyć mniejsze porcje i uzupełniać je w miarę potrzeb, inaczej sery mogą utracić walory smakowe.

Półmisek serów, owoców i orzechów

PRZYGOTOWANIE ŁĄCZNY CZAS: 30 min

Składniki:
1 świeży ananas
350 g sera gouda, pokrojonego w kostkę
350 g sera cheddar, pokrojonego w kostkę
350 g sera ementaler, pokrojonego w kostkę
350 g sera śmietanowego z papryką, pokrojonego w kostkę
450 g białych winogron
450 g czerwonych winogron bez pestek
1 melon miodowy, pokrojony w kostkę
1 melon kantalupa, obrany i pokrojony w kostkę

450 g truskawek
200 g orzechów włoskich

1) Pokroić ananasa. Ułożyć na półmisku lub na paterze. Obrać drugą połówkę i pokroić w kostkę. Ułożyć sery, owoce i orzechy na półmisku lub na paterze.

24 porcje

WARTOŚCI ODŻYWCZE: 1 porcja zawiera 313 kcal, 20 g tłuszczów (w tym 12 g NKT), 63 mg cholesterolu, 337 mg sodu, 18 g węglowodanów, 1 g błonnika, 17 g białka

Fot. Shutterstock