

Macesová rýchlovka

Potrebuje

- - 1 krabica Karička klasik
- - 1 balíček macesov (rozmer 10x16 cm)
- - korenie zaziky
- - 1 paradajka
- - 2 papriky
- - 1 list z hlávkovej kapusty

Postup

Paradajku pokrájame na tenké plátky, papriku a kapustný list na tenké prúžky. Otvoríme balíček macesov (vhodný rozmer je 10 x 16 cm) a na každý plátok rozotrieme syr Karička z jedného trojuholníka. Potom na jeden plátok poukladáme zeleninu, posypeme korením zaziky a priložíme natretou stranou druhý plátok. Jemne pritlačíme.

Takto pripravíme 4 porcie, vložíme ich do mikrovlnky a necháme krátko zohriať. Pretože každá mikrovlnka má svoje vlastné parametre, nedá sa predpísať ani čas ani stupeň ohrevu. Najlepšie je jeden plátok rozlomiť na polovicu, natrieť syrom z jedného trojuholníka a vyskúšať dobu ohrevu.

Pri správnom ohreve sa syr vpije do plátok macesu a maces zmäkne tak, že sa dá ohýbať a neláme sa. To je všetko.

Za necelých 8 minút máte originálne toasty bez toastového chleba a obložené chlebíčky bez sendviča. Namiesto doporučenej zeleniny môžete použiť takú, akú máte len musí byť pokrájaná na tenké prúžky. Ale pozor – po ohreve chvíľku počkajte, lebo paradajka bude horúca.

Tento recept nám posielala: Mária z Banskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas: 8 minút

porcie: 4