

# Chrumkavé raňajky

## Potrebuje

- - 3 krajce chleba
- - 10dkg šunky
- - 10dkg tehla Karička
- - husacia masť na vymazanie plechu (alebo iný tuk)
- - kečup (dressing, ...)

## Postup

Plech si jemne natrieme husacou masťou. Uložíme na neho krajce chleba. Na každý krajec chleba dáme 2-3 kolieska šunky, posypeme postrúhaným syrom Karička a zapečieme v predhriatej rúre na 180 stupňov. Pečieme približne 5 minút, aby sa nám syr pekne roztopil a chlebík zo spodu pripiekol do chrumkava. Podávame teplé, ozdobené kečupom, po prípade iným obľúbeným dressingom.

---

Tento recept nám posielal: Ján z Kolonice

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 2