

Pečený chlieb

Potrebuje

- - 1 okrúhly chlieb
- - 1-2 kyslej smotany
- - 2 syry Karička
črievko
- - 2 papriky zelené
- - oravská slaninka

Postup

Vrch chleba zrežeme, vydlabeme strietku, upražíme slaninu a výpek z nej vymažeme celý chlieb z vonka a z vnútra a ponamáčame do výpeku aj kusy strietky a rozložíme ich okolo chleba na plech. V šľahači posekáme papriku, namixujeme smotanu, syry a dochutíme olejom slaninou a vlejeme do strietky v chlebe. Zakryjeme odkrojeným vrchom chleba a pečieme cca 20 min.

Tento recept nám posielala: Zuzana zo Sklených Teplíc

náročnosť: nízka

čas: 35 min

porcie: