Chléb ve vajíčku se Sýrem na pánev

5 minut náročnost ●●○○

Tuto klasiku zná snad každý. Vyzkoušejte jí v kombinaci s naším jedinečným Sýrem na pánev.

Ingredience

- starší chléb
- vejce
- sůl
- pepř
- řepkový či slunečnicový olej
- Sýr na pánev dle chuti (100 g)
- zelenina (rukola, polníček, ředkvičky, kyselá okurka, rajče)
- kečup (nebo jiný dresing)

Návod na přípravu:

Vejce rozšleháme vidličkou a osolíme, opepříme. Rozpálíme si pánev s olejem. Plátek chleba namočíme do rozšlehaného vajíčka a vložíme do oleje, smažíme z obou stran, odložíme na ubrousek. Pak na druhou pánev (nebo očištěnou pánev) dáme Sýr na pánev, opět necháme opéct z obou stran (stačí opravdu jen 2-3 minuty z každé strany), poté naskládáme na sebe. Chléb ve vajíčku, na něj Sýr na pánev, kousek rajčete, rukolu a kyselou okurku apod.

Více receptů se Sýrem na pánev najdete na www.syrnapanev.cz