

Sendvič se sýrem na pánev

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Sýru na pánev to sluší i v sendviči! Vyzkoušejte náš recept na šťavnatou a zdravou svačinu, večeři, či oběd na výlet.



Ingredience

- Celozrnný toastovýchléb
- Salát Lollo Biondo
- Polníček
- Avokádo
- Rajčátka
- Hruška
- Cibule červená
- Koriandr
- Citrón
- Sýr na pánev (2x100 g)

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme guacamole, kterým pomažeme tousty. Od avokáda, rajčete a cibule si stranou odkrojíme pár koleček, kterými později dozdobíme toast. Do misky rozmačkáme zralé avokádo. Přidáme nejemno nakrájená rajčátka, červenou cibuli, sůl, pepř, pár kapek citrónu a nejemno nasekané lístky koriandru. Toastový chléb opečeme na trošce másla na pánvi do křupavá. Toust pomažeme guacamole, obložíme listem salátu, polníčkem, na plátky nakrájeným avokádem, rajčetem, cibulí, koriandrem a hruškou. Stiháte? Už jen 5 minut! Je čas Sýr na pánev opéct dozlatova. Měkký, opečený sýr položíme na toast a na závěr se do něj slastně zakousneme! Dobrou chuť!