

# Sendvič se Sýrem na pánev a zastřeným vejcem

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Rychlá večeře, vydatná snídaně či svačina. Tento sendvič se Sýrem na pánev si zamilujete.



## Ingredience (na 2 porce)

- 2 kaiserky
- 80 g Jihočeského másla
- 200 g šunky
- 1 balení Sýru na pánev
- 4 vejce
- majonéza
- sůl
- pepř
- ocet
- jarní cibulka
- petrželka

## Návod na přípravu:

Kaiserky podélně rozřízneme a pomažeme Jihočeským máslem. Pokladem šunkou a necháme zapéct v troubě nebo pod grilem. Mezitím si připravíme v rendlíku slanou vodu s octem, kterou přivedeme k varu a po vytvoření víru v ní uvaříme zastřené vejce. Na pánvi opečeme z obou stran Sýr na pánev a poskládáme s vejcem na kaiserku. Dochutíme majonézou podle chuti. Osolíme, opepříme a posypeme nasekanou jarní cibulkou a petrželkou.