

Pikantní medový Sýr na pánev

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- Sýr na pánev klasik
- Jihočeské žervé
- celozrnná houska
- hruška
- hrst vlašských ořechů

Na pikantní omáčku:

- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 1 lžíce sójové omáčky
- 1 lžička chilli vloček

Návod na přípravu:

Nejprve připravíme medovo-pikantní omáčku smícháním oleje, medu, sójové omáčky, chilli a dle chuti můžeme dosolit.

Na rozehřáté pánvi nasucho opečeme rozkrojenou housku. Po opečení ji namažeme vydatnou vrstvou Jihočeského žervé. Hrušku umyjeme, rozpůlíme, zbavíme ji jadřince, nakrájíme na tenké plátky a přidáme na housku.

Sýr na pánev obalíme z obou stran v omáčce a opečeme ho dozlatova na pánvi také z obou stran. Sýr na pánev vrstvíme dále na hruškové plátky spolu s nasekanými ořechy.

