

Bagetky plněné taveným sýrem Lipánek, šunkou, kukuřicí a cherry rajčaty

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení taveného sýru Lipánek
- 6 mini bagetek
- 1 Jihočeské žervé
- 100 g šunky
- 1 malá plechovka sladké kukuřice
- 8 cherry rajčat
- špetka oregana
- špetka sušeného česneku
- špetka papriky
- hrst listů petrželky
- hrst pažitky



Návod na přípravu:

Bagetky uprostřed vydlabeme. V misce smícháme tavený sýr Lipánek, Jihočeské žervé, najemno nakrájenou petrželku, oregano, sušený česnek a papriku. Přimícháme na čtvrtky nakrájená rajčata a kukuřici. Šunku nakrájíme na kostičky a přidáme ke směsi. Bagetky naplníme sýrovou směsí a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 8–10 minut.

Po vyndání necháme lehce vystydnout a posypeme najemno nakrájenou pažitkou.