

Sýrové sendviče s trhaným vepřovým masem a cibulkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pokrájíme cibuli na proužky a za občasného míchání asi 15 minut opékáme na olivovém oleji (1 PL) či másle, během restování dost osolíme. Když je hezky zlatavá, zasypeme ji cukrem (1 PL), necháme ho zkaramelizovat, vmícháme tymián (1/4 ČL), rozmarýn či šalvěj, ocet (1 PL) a čerstvě mletý pepř. Mezitím si připravíme maso, stačí krátce ohřát a natrhat vidličkami na vlákna. Krajíce dobrého kváskového chleba zvenčí potřete máslem (nebo pomocí mašlovačky olivovým olejem, ale máslo je máslo), obložíme cibulkou, masem a nastrouhaným sýrem, velkou pánev ještě zlehka pokapejeme olejem a sendviče pozvolna z obou stran dozlatova opečeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Ocet Balsamico** - 10 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 40 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Trhané vepřové 300 g** - 300 g
- **Breadn Toast Grains BIO 430 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

