

Chlieb s feta syrom, praženou paprikou a paradajkovou omáčkou

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyte a osušte petržlen. Odstráňte stopky a nakrájajte vňať. Dajte bokom na omáčku. Nakrájajte 5 plátkov chleba na polovicu, pozdĺžne. Nakrájajte papriku (2 ks) a (feta) syr na 10 rovnako veľkých obdĺžnikov. Zohrejte trochu olivového oleja v panvici a opečte nakrájanú papriku na oboch stranách. Ochuťte soľou a čiernym korením. Položte plátok (feta) syra a plátok papriky na chlieb. Pridajte nakrájanú petržlenovú vňať. Chlieb zabalte do dvoch plátkov šunky. Paradajky (3 ks) umyte, odstráňte im stopky a nakrájajte ich na kocky. K paradajkám pridajte trochu olivového oleja a zvyšný petržlen. Ochuťte soľou a čiernym korením. Nakrájaný chlieb podávajte s omáčkou.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Fitaki syr balkánskeho typu 500 g** - 50 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 50 g
- **Paprika červená** - 120 g
- **Paradajky** - 150 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

