

# Bochník ala Zuzu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1113** kalorií , **0 g** cukrů , **87 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Jašková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bochnik-ala-zuzu>

## Příprava

Kyslú smotanu zmiešame s roztierateľným syrom, pridáme pokrúpané suroviny( šunku, slaninu, papriku, paradajky, korenie. Všetko dobre zmiešame a dochutíme koreninami. Vrch bochníka odkrojíme, vydlabeme. Do vnútra dáme hotovú zmes a prikryjeme vrchom z bochníku. Bochník aj vydlabené kúsky potrieme olejom a dáme do rúry zapiecť. Kôrka bochníka bude chutne chrumkavá a krásne sfarbená.

## Ingredience

- ✓ 1 bochník chleba
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 1 balení Nivy nebo sýra Bambino
- ✓ 200 g šunky
- ✓ 200 g oravské slaniny
- ✓ 1 větší zelená paprika
- ✓ 2 rajčata
- ✓ troška petrželky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod