

Chléb s játrovou paštikou v alobalu



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 10

70 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/chleb-s-jatrovou-pastikou-v-alobalu>

Příprava

Plátky chleba potřeme hořčicí, 5 plátků chleba potřeme játrovou paštikou, na kterou poté položíme plátek eidamu a plátek anglické slaniny, zakryjeme zbývajícimi plátky chleba. Povrch chleba posypeme drceným kmínem, zabalíme do alobalu a dáme péct do trouby. Pečeme při 220 °C, cca 15 minut.

Ingredience

- ✓ 10 plátků chleba
- ✓ 1 játrová paštika
- ✓ 5 plátků Eidamu (Edam)
- ✓ 5 plátků anglické slaniny
- ✓ 5 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 1 lžička drceného kmínu
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Chudý student, Svačinka