

Lančmít zapečený s eidamem



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

698 kalorií , 0 g cukrů , 74 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/lancmít-zapečený-s-eidamem>

Příprava

Pekáček vymažeme máslem, poklademe plátky slaniny, na ni urovnáme vedle sebe plátky lančmítu. Na každý plátek lančmítu položíme plátek sýra a dáme zapéct. Podáváme s pečivem, při podávání posypeme mletou sladkou paprikou a petrželovou natí.

Ingredience

- ✓ 4 plátky Luncheon Meatu
- ✓ 4 plátky Eidamu (Edam)
- ✓ 5 lžic másla
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 2 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 1 lžíce nadrobno nasekané petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Chudý student, Hlavní chod