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/lancmit-zapeceny-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 nenáročné, Maso, Klasika, Chudý student, Hlavní chod