

Nadívanyý chléb krále Ječmínka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 1

49 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadivany-chleb-krale-jecminka>

Příprava

Rozpustíme si máslo a mezitím si nadrobno nakrájíme česnek, který pak na másle lehce osmahneme, maličko osolíme a opepříme. Bochníček chleba nakrájíme na asi 1 cm silné krajíčky, ale tak, abychom jej nedokrojili. Každý krajíček z obou stran potřeme rozpuštěným máslem s česnekem. Pak už jen jednotlivé plátky chleba prokládáme tím, co jsme si připravili. Pak krajíčky chleba pěkně k sobě přitiskneme, potřeme je zbylým máslem s česnekem a zabalíme do alobalu. Pečeme na 180°C asi 20 minut, pak ještě 10 minut poté, co jsme otevřeli alobal - chlebič získá krásnou kůrčičku. Chléb servírujeme tak, že jej rozkrájíme na jednotlivé krajíčky i s tím, čím jsme jej naplnili. Stačí přidat už jen trochu zeleninky nebo nakládanou okurku, pivíčko či vínko.

Ingredience

- 1 bochník chleba (já použila Bavorský z Globusu)
- 1/8 másla
- 3 stroužky česneku
- 5 dkg plátkového sýra
- 10 dkg uzeného
- 2 ks rajčat
- 1 paprika
- 1/2 cibule
- troška soli
- troška pepře

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Svačinka

