

# Pikantní chlebíčky se sýrem a pivem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**2330** kalorií , **10 g** cukrů , **200 g** tuků , **114 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pikantni-chlebicky-se-syrem-a-pivem>

## Příprava

Na pánvi rozehřejeme máslo a přidáme strouhaný sýr (nejlepší je čedar nebo gouda). Poté přidáme sklenku piva a na mírném ohni umícháme hustou kaši. Opeříme ji. Chlebíčkovou večku nakrájíme na plátky a potřeme pomazánkou a posypeme sekanými mandlemi a na plechu v troubě krátce zapečeme.



### Tip k receptu

Jako příloha se hodí pivo.



## Ingredience

- ✓ 50 g másla
- ✓ 300 g strouhaného sýra
- ✓ 1 sklenka piva
- ✓ troška pepře
- ✓ 1 balení večky
- ✓ 150 g sekaných mandlí

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Svačinka