

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 rozehtějeme 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