

# Pikantní lančmít s nivou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

597 kalorií , 0 g cukrů , 43 g tuků , 35 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-lancmit-s-nivou>

## Příprava

Vyklopíme lančmít a nakrájíme na kolečka, česnek oloupeme a utřeme, nivu nastrouháme. Natrháme si 4 kusy alobalu velké tak, aby se do nich dal lančmít zabalit, vymastíme je, potom do nastrouhané nivy vmícháme česnek, majoránku a plátky lančmítu potřeme hořčicí z jedné strany a na ni dáme nivu smíchanou s česnekem a majoránkou, přiklopíme druhým plátkem, dáme do alobalu potřeného olejem a dáme do pekáčku péci do trouby nebo můžeme i grilovat.

## Ingredience

- ✓ 1 celá konzerva Luncheon Meatu nebo 8 plátků (0,5cm)
- ✓ 150 g Nivy
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ špetka majoránky
- ✓ hořčice
- ✓ olej na vymazání

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod