

Plněný chléb



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 1

584 kalorií , 0 g cukrů , 46 g tuků , 37 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/plneny-chleb>

Příprava

Troubu předehřejte na 180 °C. Vrchní část chleba tence seřízněte, vnitřek pomocí lžice vydlabejte a vyložte plátky slaniny. Sýr prošlehejte s vejci a smetanou. Směsí naplňte chleba, ozdobte rajčátky a posypte parmazánem. Plněný chléb pečte 35–45 minut.



Tip k receptu

Díky tomuto receptu skvěle využijete i starší, tvrdší chleba. Do směsi můžeme přidat i jemně sekanou bazalku.



Ingredience

- ✓ 1 malý bochník chleba
- ✓ 80 g tyrolské slaniny
- ✓ 300 g apetina (nebo jiný sýr balkánského typu)
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ 1 trs cherry rajčátek
- ✓ 30 g parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Hlavní chod