

Variace s roquefortem a pažitkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 23min , Porce: 2

348 kalorií , **0 g** cukrů , **31 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/variace-s-roquefortem-a-pazitkou>

Příprava

V jednoduchosti je síla! Z toastového chleba vykrajovátky tvoříte hvězdičky a poskládejte je vedle sebe na plech potažený pečicím papírem. Na každou hvězdičku položte kousek sýru a celý plech následně nasměrujte do trouby rozpálené na 180°C. Nechte 8 minut pracovat, vyndejte, posypte posekanou čerstvou pažitkou a podávejte.



Ingredience

- ✓ 250 g tmavého toastového chleba
- ✓ 100 g sýru typu roquefort
- ✓ svazek čerstvé pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Vegetarián, Snídaně, Svačinka