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 nenáročné, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod