

# 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, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Vegetarián, Snídaně, Svačinka