

Havajské sýrové chlebičky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 2

152 kalorií , **1 g** cukrů , **16 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/havajske-syrove-chlebicky>

Příprava

Plátky sendviče opražíme na masle z oboch stran. Po vychladnutí potrieme zľahka horčicou. Obložíme kolieskami ananásu, posypeme červenou paprikou, prikryjeme polovicou plátku šunky a plátkom syra. Poukladáme do zapekacej misky, zalejeme rozšľahaným žĺtkom a zapekáme asi 10 minút vo vopred vyhriatej rúre na 150°C.

Tip k receptu

Hotové ozdobíme kečupom a viacerými druhmi zeleniny.

Ingredience

- 4 plátky veku
- 4 lžičky másla
- 1 lžička bylinkové hořčice
- 4 plátky čerstvého ananasu
- 1/2 lžičky mleté červené papriky
- 2 plátky vařené šunky
- 4 tenké plátky uzeného sýru
- 2 žloutky
- troška kečupu na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Americká, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení