Cheeseburger se Sýrem na pánev



5 minut náročnost ●●○○

Cheese burger nemusíme představovat, ale Cheese burger se Sýrem na pánev, to je panečku něco jiného, vyzkoušejte sami.

Ingredience

na 1 porci

- opečená houska
- Sýr na pánev dle chuti (100 g)
- zelenina (listový salát, rajče, šalotka, žlutá paprika)
- 1 lžička Jihočeského másla
- BBQ omáčka nebo vlastní (1 lžička švestkových povidel, 1 lžička chilli omáčky, 1 lžičky meruňkové marmelády, 1 lžička hořčice)
- 2 plátky slaniny
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Housku opečeme na sucho na pánvičce do křupava, slaninu smažíme v Jihočeském másle také do křupava. Z tuku ze slaniny opečeme cibulku do zlatova (cibule krájená na kolečka). Dále očistíme a nakrájíme zeleninu. Sýr na pánev opečeme z obou stran a skládáme. Nejprve houska, pak BBQ omáčka, cibulka, rozpečený Sýr na pánev, zelenina, anglická slanina, zelenina, 2. plátek Sýru na pánev a houska, opět potřená bbq omáčkou.

Další recepty se Sýrem na pánev najdete na www.syrnapanev.cz