Sendvič s avokádem a Sýrem na pánev



5 minut

náročnost ●●○○

Sendvič neboli sandwich snad jedl někdy každý, ale tenhle určitě ne. Vyzkoušejte ho, přijít o něj by byla velká škoda.

Ingredience

- slanina
- Sýr na pánev dle chuti (100 g)
- 2x toastový chleba
- Jihočeské máslo
- avokádo
- dresing (meruňková marmeláda, hořčice, sůl, pepř)

Návod na přípravu:

Nejprve opečeme slaninu, pak chléb do zlatova na výpeku ze slaniny. Dále nakrájíme avokádo na plátky a připravíme dresing (z meruňkové marmelády, hořčice, soli, pepře). Sýr na pánev opečeme z obou stran (stačí opravdu 2-3 minuty z každé strany). Následně už jen poskládáme toast. Dresingem pomažeme toast, přidáme Sýr na pánev, avokádo, slaninu a uzavřeme toastem s dresingem.

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