Pečený chleba se slaninou a sýrem Primator

30 minut

náročnost ●●○○

Lahůdkou pro náročné labužníky díky své jemné, mandlově nasládlé chuti, která je výsledkem moderní technologie a dlouhodobého zrání. Se slaninou v čerstvém chlebu bude lahůdkou.

Ingredience

- 200 g sýru Primátor
- 100 g slaniny
- 50 g Jihočeského másla
- 2-3 stroužky česneku
- sůl
- 1 lžíce olivového oleje
- čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn)
- 1 menší chleba
- alobal

Návod na přípravu:

Chleba nakrájíme na mřížky tak, aby spodek zůstal vcelku. Mezery vyplníme sýrem Primátor a slaninou. Jihočeské máslo rozpustíme a smícháme s olivovým olejem, drceným česnekem, bylinkami a solí. Touto směsí chleba potřeme. Zabalíme do alobalu a pečeme na 200 °C cca 20 minut. Na posledních 5 minut odklopíme alobal a chleba dopečeme dozlatova.