

Sýr na pánev na pečeném chlebu s humusem, pečenými paprikami a bylinkovým pestem

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Přinášíme další variantu úpravy Sýru na pánev. Už jste ho vyzkoušeli kombinovat s humusem? Lahůdka.



Ingredience

- 4 lžíce hummusu
- 4 plátky chleba
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 2 balení Sýru na pánev
- 2 lžíce bazalkového pesta
- hrst rukoly
- olivový olej

Návod na přípravu:

Papriky opláchneme, vyjmeme zrníčka a nakrájíme na tenké plátky. Rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě při 200 °C, dokud na povrchu nebudou spálené skvrny. Poté promícháme s trochou olivového oleje. Sýr na pánev opečeme dle návodu a po upečení potřeme pestem. Chleba opečeme na sucho z obou stran a potřeme humusem. Navrch položíme plátky papriky, rukolu a Sýr na pánev.