Zapečené croissanty s Moravským bochníkem

20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce):

- 6 croissantů
- plnotučná hořčice
- 150 g šunky
- 2 balení sýru Moravský bochník
- 50 ml Jihočeské smetany
- 50 ml Jihočeského mléka
- čerstvý tymián
- muškátový oříšek
- vejce na potření

Návod na přípravu:

Nejprve si předehřejeme troubu na 180 °C. Croissanty podélně rozkrojíme a spodní část potřeme plnotučnou hořčicí, na ni dáme plátek Moravského bochníku a šunky. Přiklopíme horní částí croissantu a každý rozkrojíme na třetiny.

Připravené kousky croissantů vyskládáme do zapékací mísy, kterou jsme si předem vymazali máslem. Zbytek šunky a sýru stočíme do krátkých ruliček a vyplníme místa mezi croissanty. V misce smícháme smetanu, mléko, špetku nastrouhaného muškátového oříšku a několik lístků čerstvého tymiánu. Tuto směs rovnoměrně nalijeme na croissanty.

Vejce rozšleháme a potřeme jím vrchní stranu croissantů, aby získaly při zapékání zlatavou barvu. Mísu vložíme do trouby a pečeme přibližně 15–20 minut, dokud croissanty nezezlátnou a sýr se nerozpustí.
Po upečení servírujeme zapečené croissanty teplé, ideálně s čerstvou zeleninou nebo jednoduchým salátem.