

Chlebíčky s Romadurem, zeleninou a bylinkovou pomazánkou

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 Romadur
- hrst ředkviček
- špetka kmínu
- špetka majoránky
- špetka sušeného česneku
- špetka papriky
- špetka sušené cibule
- 2 balení Jihočeského žervé
- hrst nakrájené pažitky a petrželky
- salát little gem
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu
- 1 lžička citronové šťávy
- sůl
- pepř
- bageta



Návod na přípravu:

Bagetu nakrájíme na plátky a opečeme na suché pánvi. Romadur nakrájíme na menší kostičky a smícháme s kořením a lžící olivového oleje. Jihočeské žervé smícháme s pažitkou a petrželkou, dochutíme solí a pepřem. Zbytek olivového oleje smícháme s medem a citronovou šťávou, a vznikne dresink na salát. Ředkvičky nakrájíme na čtvrtky a listy salátu rozdělíme. Zeleninu promícháme s dresinkem. Na plátek bagety nanese pomazánku, rozprostřeme Romadur a přidáme dochucenou zeleninu.