Sýrový sendvič s Romadurem, pastrami a cibulovým chutney



35 minut náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 8 plátků chleba
- 200–250 g pastrami
- 120 g Romaduru
- 2–3 nakládané okurky
- Jihočeské máslo
- 3 lžíce majonézy
- 1 lžička hrubozrnné hořčice
- citronová šťáva
- Blaťácké zlato
- 3 červené cibule
- 120 ml červeného vína
- 2–3 lžíce třtinového cukru
- 2 lžíce balzamikového octa
- 1 lžíce olivového oleje
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Cibuli nakrájejte na půlměsíčky a orestujte na oleji se špetkou soli. Přidejte cukr a nechte zkaramelizovat. Přilijte víno, nechte zredukovat, přidejte balsamico a duste do husté konzistence.
Majonézu smíchejte s hořčicí, citronem a pepřem. Chléb potřete majonézovou směsí, přidejte pastrami, cibulové chutney, nakrájené okurky, na plátky nakrájený Romadur a navrch posypte nastrouhaným Blaťáckým zlatem. Sendvič přiklopte a zvenku potřete Jihočeským máslem. Opékejte na pánvi z každé strany 3 až 4 minuty dozlatova.