

Sendvič s pečeným bůčkem, zelím, sýrem a okurkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Bůček 500 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Cibule, nakrájená na kolečka 0.5 ks
- Kmín 1 lžička
- Chléb 4 plátek
- Dijonská hořčice na potřetí 1 kelímek
- Sterilované bílé zelí 1 balení
- Ementál 4 plátek
- Čedar 4 plátek
- Kyselé okurky k podávání 1 sklenice

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček ze všech stran důkladně osolte a vetřete do něj rozmělněné stroužky česneku. Cibuli nasypte na dno pekáče, navrch posadte bůček, posypte ho kmínem, lehce podlijte vodou a až 2 hodiny pečte

při 160°C. Nechte zcela vychladnout, pak nakrájejte na kousky. Polovinu chlebů namažte vypečeným sádlem z bůčku, zelí, vždy po dvou plátcích obou sýrů, plátky okurky, přiklopte zbylými chleby, překrojte a podávejte.