

Zapečený chleba se sýrovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- bochník chléb světlý 1 ks
- slanina anglická 150 g
- sýr tavený 1 balíček
- smetana zakysaná 2 ks
- česnek 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Podle počtu osob koupíme jeden menší kulatý chléb (pro 2 osoby), nebo klasický chléb Šumavu (pro 4–6 osob). Seřízneme špičku a vnitřek vydlabeme na plech.

Do hrnce dáme slaninu nakrájenou na kostky, tavené sýry, zakysanou smetanu a česneku, co kdo vydrží. Na sporáku vše při nízké teplotě zahřejeme a vlijeme do vydlabaného chleba, který pak přidáme na plech. Zapékáme v troubě na 200 °C, dokud není vnitřek chleba zlatavý (asi 10–15 minut).