

Sendvič s grilovanou cibulkou a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Máslo 3 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Krupicový cukr 1 lžička
- Tymiánové lístky čerstvé 1 lžička
- Tmavé pivo 3 lžíce
- Rustikální chleba 4 plátek
- Sýr gruyére 4 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Ve větším silnostěnném hrnci dohromady rozpalte máslo a olivový olej. Vsypete cibuli, pořádně ji promíchejte, aby se obalila veškerým tukem. Opékejte ji zhruba 5 minut. Poté do hrnce přidejte sůl, pepř, cukr a tymián. Za občasného míchání opékejte, dokud cibule nezezlátne až nezhnědne. Vlijte pivo, vařečkou odškrábejte ze stěn a boků připečeniny a sejměte z ohně.

Chleby potřete máslem a dva z nich dejte namazanou stranou na grilovací pánev. Posypte je částí gruyéru a nůž rozdělte cibuli a zasypte zbývajícím sýrem. Přiklopte zbylými chleby - namazanou stranou nahoru - a vzniklé sendviče otočte a ogrilujte i z druhé strany. Podávejte překrojené.