

Sendviče s paštikou a cibulkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Velký podlouhlý bílý chléb 1 ks
- Paštika (á 125 g) 2 balení
- Karamelizovaná cibulka 140 g
- Máslo 40 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kyselé okurky 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte karamelizovanou cibulku: máslo a olej rozehřejte v širší pánvi, přidejte kolečka cibule a opékejte 10 minut dozlatova. Vmíchejte cukr a zahřívejte dalších pár minut, aby směs zhnědla a zhoustla.

Chleba nakrájejte na 3 dlouhé krajíce (po delší straně) a odkrojte z nich kůrku. První krajíc namažte vyšší vrstvou paštiky, přiklopte dalším a ten potřete karamelizovanou cibulkou a přiklopte posledním krajícem. Přimáčkněte k sobě, abyste získali dlouhý pevný sendvič. Z obou stran ho potřete máslem a posypejte soli a pepřem. Nakonec sendvič opečte z obou stran na grilovací pánvi a nakrájejte na 7 dílů. Podávejte s kyselými okurkami.