

# Zapečený chlebíček se smetanovou pomazánkou, houbami a šunkovým salámem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 5

- Zakysaná smetana 200 ml
- Kuřecí salám 1 ks
- Tvrdý sýr Eidam 50 g
- Velké žampiony 4 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Zelené olivy s papričkami 1 balení
- Pepř, sůl 1 ks
- Bageta 5 ks

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Americké Panenské ostrovy

**Počet porcí:** 5

## **Postup:**

V míse jsem si smíchala kysanou smetanu a tavený sýr. Sýr jsem si nastrouhala, olivy nakrájela, kdo má rád cibulku tak ji také nadrobno nakrájí a všechno jsem přidala do mísy. Směs jsem si okořenila a mazala na chlebiček. Hříby jsem si umyla a nakrájela na plátky. Chlebiček jsem dozdobila buď houbami nebo salámem. Troubu jsem si předhřála na 180 ° C a chlebičky zapékané asi 15-20 min. Nejlépe je to teplé, případně pokud něco zbude, tak je dobré si to ohřát v mikrovlnce.