

Zapečené sýrovo-paprikové rohlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Rohlíky 1 ks
- Tvrdý sýr 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Rozšlehané vejce 1 ks
- Salám 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Starší rohlíky (housky) prokrojíme a nanese na ně vrstvu sýrové směsi. Rohlíky naskládáme na plech vedle sebe, aby se nekolébaly a náplň při pečení nestékala. Plech s rohlíky vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a zapečeme do změknutí náplně - vše ze směsi se spojí dohromady. Podáváme ihned po vytažení z trouby se zeleninovým salátem nebo čerstvou zeleninou.

*Zhruba na 200 g strouhaného sýru, přidáme jednu očištěnou nastrouhanou papriku, mletou papriku dle chuti, nastrouháme asi 100 g salámu, přidáme 1-2 vejce a zamícháme. Nesolíme, sýr i salám je slaný dost, můžeme opepřit.