

Slaná žemlovka se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Eidam 400 g
- Grilovací koření 1 lžička
- Kečup 4 lžíce
- Paprika žlutá 0.5 ks
- Rajčata cherry 10 ks
- Šunka plátky 16 plátek
- Vejce 7 ks
- Veka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Papriku zbavíme semínek a nakrájíme na kostičky. Sýr nastrouháme najemno a cherry rajčata načtvrtíme. Dno zapékačích mís vyložíme šunkou, dáme plátky veka, které z vrchní strany pomazeme kečupem. Posypeme nakrájenou paprikou a zasypeme sýrem. Nakonec první vrstvu zalijeme třemi rozšlehanými vejci smíchanými s grilovacím kořením. Postup opakujeme ještě jednou, jen místo papriky dáme cherry rajčata.

Troubu předehřejeme na 220 stupňů a pečeme asi 15 minut, dokud sýr nebude roztavený.

Poznámka:

Místo šunky lze dát anglickou slaninu.