

Plněný chléb zapečený

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bochník chleba 500g 1 ks
- Máslo 130 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Plátkový sýr 100 g
- Šunka 150 g
- Cibule 1 ks
- Paprika zelená 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo necháme rozpustit, trošku osolíme a vmícháme prolisovaný česnek. Chléb nakrájíme na tenké plátky, které však nedokrojíme zcela a necháme bochník vcelku. Česnekovým máslem potřeme všechny krajíce. Do každé mezery mezi chléb dáme salám, sýr, kolečko cibule a kousek papriky. Takhle naplněný chléb položíme na aloba a potřeme ze všech stran zbytkem másla a pevně zabalíme. Troubu rozejdeme na 200 stupňů a položíme na plech. Pečeme 20 minut, poté rozbalíme a pečeme ještě 10 minut.