

Lančmít v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- lančmít 1 plechovka
- tvrdý sýr 4 plátek
- hořčice 1 ks
- olej 1 hrnek
- čtverce alobalu 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Konzervu otevřeme po obou stranách, obsah vytlačíme, odstraníme tuk a lančmít nakrojíme na 8 koleček. Čtyři kolečka potřeme tence hořčicí a poklademe plátky sýra, opět potřeme hořčicí a přiklopíme kolečkem lančmítu. Porce zabalíme do alobalu a pečeme v troubě.