

Zapékaná čekanka se sýrem Saint-Félicien

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Čekanka 4 ks
- sýr Saint-Félicien 120 g
- Máslo 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu nastavíme na funkci gril. Omyté a očištěné hlávky čekanky osušíme a podélně rozkrojíme. Na pánvi rozpustíme máslo a osmažíme půlky čekanek z obou stran. Během smažení zeleninu osolíme a počkáme, dokud nezměkne na povrchu. Jakmile je hotová, necháme ji vychladnout. Poté každé čekance zvedneme dva listy a vložíme pod ně plátek sýra. takto upravenou zeleninu naskádáme do zapékačské misky, navrch položíme ještě jeden plátek sýra a těsně před vložením do trouby pokrm osolíme a posypeme čerstvě mletým pepřem. Hned po změknutí a zezlátnutí sýra vyjmeme čekanky z trouby a podáváme.

