

Zapečený chléb s pikantní směsí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Točený salám 500 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Paprika červená 1 ks
- Pórek 1 ks
- Kečup 10 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Grilovací koření 1 špetka
- Olej 5 lžíce
- Chléb 0.5 ks
- Tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na pánvi rozpálíme cca 3 lžíce oleje, orestujeme na něm nadrobno pokrájené dvě cibule, přidáme nadrobno pokrájený točený salám, okořeníme uvedeným kořením a opékáme. Po chvíli přidáme na malé nudličky nakrájenou červenou papriku, polovinu pokrájeného pórků a drcené stroužky česneku. Pak přidáme cca 2 lžíce sójové omáčky, 7 lžic sladkého kečupu, 3 lžíce ostrého kečupu a osolíme.

Dochutíme dle chuti. Směs má být jemně pikantní. Chléb nakrájíme na plátky silné cca 1 cm, na ně navršíme směs a nakonec posypeme strouhaným sýrem. Troubu předehřejeme cca na 190 stupňů. Plech potřeme olejem, narovnáme připravené chleby a zapékáme, až je chléb odspodu nazlátlý a jemně křupavý. Na talíři ozdobíme čerstvým pórkem.