

Pečený chlieb

Potrebuje

- - 1 ks okrúhleho chleba
- - 1 - 2 kyslé smotany
- - 2 ks Karička črievko
- - 2 zelené papriky
- - oravská slanina

Postup

Vrchnú časť chleba zrežeme, vydlabeme striedku, upražíme slaninu a výpekou z nej vymažeme celý chlieb zvonka a zvnútra. Do výpeku ponamáčame aj kusy striedky a rozložíme ich okolo chleba na plech. V mixéri posekáme papriku, zamiešame smotanu, Karička črievka a dochutíme olejom a slaninou. Všetko vlejeme do chleba. Zakryjeme odkrojeným vrchom chleba a pečieme cca 20 minút.

Tento recept nám posielala: Zuzana zo Sklených Teplíc

náročnosť: nízka

čas: 35 minút

porcie: 1