

Gazdovský chlebík

Potrebuje

- - malý guľatý chlebík
- - 4 plátky mäsa (ja som použila chudé stehno)
- - kari
- - soľ, korenie
- - polovicu alebo malú cibuľku
- - pár cherry rajčín
- - jednu papriku
- - kúsok cuketky
- - za hrst čerstvého listového špenátu
- - 8 plátkov slaninky
- - plátkový syr alebo syr na strúhanie
- Karička

Postup

Do chleba si vykrojíme nožom kruh „čiapočku“, vytiahneme a celý ho z vnútra vydlabeme, rúru si rozohrejeme na 200 stupňov a chleba do nej dáme asi na 5 minút, aby nám zostal pekne chrumkavý. Mäso si naklepeme, osolíme, okoreníme a z jednej strany posypeme trochou kari. Rozohrejeme olej a mäso opečieme z každej strany, keď máme olej už horúci, nakrájame si aj slaninku na plátky a tiež opečieme. Zeleninku a syr si tiež nakrájame na plátky a trocha osolíme. A môžeme vrstviť, na spodok si dáme mäso, plátky syra, špenát, cibuľu, na ňu opečenú slaninku, rajčiny, papriku, opäť cibuľku a na záver syr Karička. Zakryjeme deklíkom a dáme do rúry asi na 15 až 20 minút. Vytiahneme, vezmeme riadny nožisko a môžeme krájať.

Tento recept nám posielal: Michaela z Bojne

náročnosť: stredná

čas: hodinka

porcie: 4