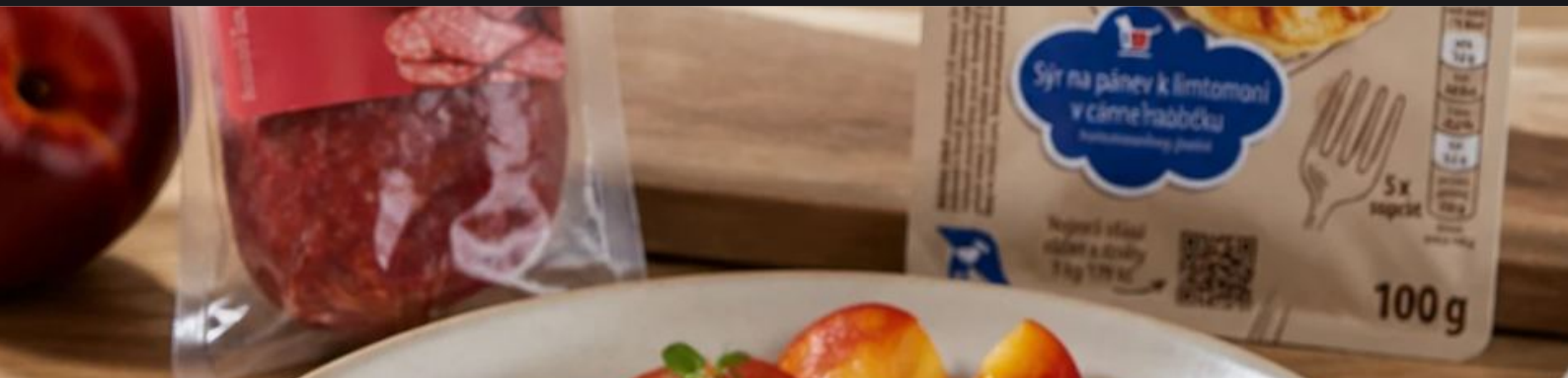




Sýr na pánev s nektarinkami a salámem

Rychlé teplé jídlo, kde se slaný smažený sýr snoubí se šťavnatými nektarinkami a plátky salámu.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Rychlé #Slanosladké

🕒 Příprava 10 min · Vaření 10 min Střední 👤 2 porce 🔥 480 kcal/porce

Na porci: 0 28 g bílkovin ₴ 18 g sacharidů ⚖ 32 g tuků

Suroviny

	Sýr na pánev klasik Madeta · 100g Potřeba: 200 g	27,90 Kč	
	Salám Vysočina Rezníkův talíř · 700g Potřeba: 150 g	96,90 Kč	
	Nektarinky · 1kg Potřeba: 2 kusy	34,90 Kč	

Co ještě přidat

	aro Olej olivový z pokrutin 1 l · 1 l Potřeba: 1 lžíce	101,05 Kč	
	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g Potřeba: podle chuti	43,90 Kč	

Postup

- 1 Nektarinky omyjte, vypeckujte a nakrájejte na měsíčky.
- 2 Salám nakrájejte na tenké plátky a poskládejte na talíř.
- 3 Sýr na pánev osmažte podle návodu na obalu z obou stran dozlatova na trošce oleje.
- 4 Opečený sýr položte na talíř k salámu a ozdobte plátky nektarinek.
- 5 Podávejte ihned, dokud je sýr teplý a tažný.



Tip: Nektarinky můžete na poslední chvíli krátce orestovat na pánvi se zbytkem tuku ze sýra, získají tím karamelovou chuť.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.