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: 28 g bílkovin | 18 g sacharidů | 32 g tuků

Suroviny

Sýr na pánev klasik Madeta · 100g
Potřeba: 200 g
27,90 Kč

Salám Vysočina Řezníkův 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.