



ROUGETTE K ROZPÉKÁNÍ S RUSTIKÁLNÍM SLANINOVÝM POSYPEM

SUROVINY

Pro 1-2 porce

1 ROUGETTE sýr k rozpékání

1 polévková lžice na kostičky
nakrájené slaniny

1 čajová lžička jemně nakrájené
cibule



PŘÍPRAVA

Slaninu opečte s cibulkou na pánvi.

Sýr pečte v troubě 10 minut, na povrchu křížem
nařízněte a rohy rozevřete do stran.

Rohy a příp. také střed sýru posypte slaninou a
cibulkou a pečte dalších 7 až 10 minut až do
zlatavého zhnědnutí.