

Chlebuś z niespodzianką



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

chleb	1 niekrojony
masło	1 kostka
ser żółty	10 plasterków
szynka	6-7 plasterków
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki
szczypiorek	1 natka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Chleb ponacinać wzdłuż i w szerz nie naruszając "dna" chleba.
- KROK 2 Masło pokroić w cienkie plastry, odstawiając jeden plaster na bok, natomiast pozostałość włożyć w powstałe dziurki chlebie.
- KROK 3 Szynkę i ser żółty pokroić na mniejsze plastry lub lekko złożyć i także włożyć w dziurki chleba.
- KROK 4 Odstawione masło przełożyć do rondelka, dodać koncentrat i ustawić na palniku, aż masło się stopi i wymieszać z koncentratem. Powstały płyn wlać w dziurki chleba.
- KROK 5 Szczypiorek poszatkować i posypać po chlebie i do dziurek w chlebie.
- KROK 6 Tak przygotowany chleb wstawić do piekarnika i piec ok. 20 minut w 180 st. Po upieczeniu spożywać najlepiej ciepły.