

# Pe?ený chlieb

## Potrebuje

- - 1 ks okrúhleho chleba
- - 1 - 2 kyslé smotany
- - 2 ks Kari?ka ?rievko
- - 2 zelené papriky
- - oravská slanina

## Postup

Vrchnú ?as? chleba zrežeme, vydlabeme striedku, upražíme slaninu a výpekem z nej vymažeme celý chlieb zvonka a zvnútra. Do výpeku ponamáame aj kusy striedky a rozložíme ich okolo chleba na plech. V mixéri posekáme papriku, zamiešame smotanu, Kari?ka ?rievka a dochutíme olejom a slaninou. Všetko vlejeme do chleba. Zakryjeme odkrojeným vrchom chleba a pe?ieme cca 20 minút.

---

Tento recept nám posielala: Zuzana zo Sklených Teplíc  
náročnosť: nízka  
?as: 35 minút  
porcie: 1