

Grilovaný chlebík

Potrebuje

- - 1 ks Kariška trojuholníky
- - 80 g masla
- - 6 krajcov chleba
- - 2 väčšie cibule
- - soľ

Postup

Každý krajec chleba natrieme dostatočným množstvom masla, následne každý krajec natrieme Kariška trojuholníkom (na jeden krajec cca 1 až 1 1/2 trojuholníka). Na ponatierané chlebíky po celej ploche poukladáme na veľmi jemné plátky surovej cibule a podľa chuti posolíme. Do predohriatej rúry zapnutej na grilovanie a 180 °C poukadáme na rošt chlebíky a necháme grilovať cca 5 až 7 minút (do zlatista ugrilovaná). Odporujeme pod rošt dať plech nakoľko z chleba jemne vyteká maslo. Podávame s ľajom alebo mliekom.

Tento recept nám posielala:	Margita z Košíc
nároenosť:	nízka
čas:	15 minút
porcie:	6