

Uzený salámový sýr na volském oku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rostlinný olej 1 lžíce
- sůl 4 špetka
- uzený salámový sýr 4 plátek
- vejce 4 ks
- větvičky čerstvý kopr 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kopr opereme pod studenou vodou, osušíme a otrháme.

Lívanečník, nejlépe teflonový, rozejdeme a vytřeme olejem. Teplota lívanečníku by měla být kolem 140 °C.

Do každé misky na lívanec rozklepneme vejce. Po chvíli na vejce položíme plátek sýra a na něj kopr. Každou porci lehce osolíme.

Když se začne sýr roztékat, mělo by být hotovo.

Uzený salámový sýr na volském oku podáváme s přílohou podle chuti.