



Kamrakiürítő rakott kenyér

🕒 30–45 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésben a krémsajtot elkeverjük egy teáskanál fűszerkeverékkel. Sóval, borssal ízesítjük és jól összekeverjük.
- 2 Vágjuk félbe a bagetteket. Pucoljuk meg az újhagymát és karikázzuk fel.
- 3 Kenjük meg a tepsit egy kevés vajjal és helyezzük el rajta a félbevágott bagetteket. Kenjük meg a kenyerek tetejét a fűszeres krémsajttal, szórjuk a tetejére a felkockázott bacont és az újhagymát is.
- 4 Végül tegyük a tetejére a reszelt sajtot is, majd a 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt készre sütjük. Melegen és frissen tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A rakott kenyérhez

1 db	Bagett, nagy
1 csomag	Kockázott bacon
5 szál	Újhagyma
250 g	Krémsajt
150 g	Reszelt sajt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
1 csipet	♦ Szárított paradicsomos-fokhagymás fűszerkeverék
1 ek	Vaj

