

Začinjeni složenac od kruha

30—45 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom	Baguette (veliki)
1 paket	Slanine (narezane na kockice)
5 kom	Mladog luka (stabljika)
1 kom	Glavica crvenog luka
250 g	Crème fraîche
150 g	Ribanog sira
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 žličica	Grill Magic Dust Mješavina Začina
1 žlica	Maslaca

Priprema

1. Crème fraiche pomiješajte s 1 žličicom Kotányi GRILL Magic Dust mješavine začina. Začinite solju i paprom i dobro promiješajte.
2. Izrežite baguette. Luk ogulite i sitno nasjeckajte. Mladi luk narežite na sitne kolutiće.
3. Tepsiju namastite maslacem i u nju posložite kruh. Po njemu rasporedite crème fraîche, luk, kockice šunke i mladog luka.
4. Na vrh rasporedite naribani sir i stavite peći na 180° oko 20 minuta. Poslužite toplo i svježe.