

Čekanka zapečená se slaninou a sýrem

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

4 ks	čekankový puk
8 ks	silný plátek slaniny
250 g	výrazný sýr (popř. kozí camembert nebo sýr gorgonzola)
kousek	máslo



Postup přípravy

Syrové čekankové puky omyjeme a podélně rozpůlíme. Každou polovinu čekanky obalíme slaninou a spícháme párátkem. Poté poklademe kousky pokrájeného sýra a a takto zabalenou čekanku vložíme do máslem vymaštěného pekáčku či zapékací misky. Dáme do trouby předehřáté na 170 stupňů Celsia a pečeme zhruba 15 minut. Podáváme s čerstvou bagetou nebo vařenými těstovinami a vychutnáme spolu se sklenkou vína.