

Ingrediencie

staršie pečivo (žemle, rohlíky), 400 g konzervy šampiňónov, 200 g šunky, 1 cibuľa, 150 g syrokrému, soľ, mleté čierne korenie, olej, tvrdý syr

Postup

Na oleji osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridáme najemno nakrájané šampiňóny posmažíme. Potom pridáme nakrájanú šunku, osolíme, okoreníme a po spoločnom smažení pridáme syr. Necháme ho úplne rozpustiť. Pečivo si prekrájime na polovicu a touto zmesou ju naplníme. Vrch posypeme strúhaným syrom a pečivo zapečieme pri teplote 200 stupňov. Podávame teplé, môžeme dochutiť kečupom alebo tatárskou omáčkou.

