Sendvič s balkánským sýrem a sušenými rajčaty

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	bulky (ideálně menší a celozrnné, mají pevnější strukturu)
kousek	máslo
2 hrsti	salát polníček
4 ks	sušená rajčata naložená v oleji
50 g	balkánský sýr



Postup přípravy

Bulky podélně rozkrojíme. Na pánvi zvolna rozpálíme asi jednu lžíci másla a obě poloviny z vnitřní strany dozlatova opečeme. Mezitím si omyjeme polníček a pokrájíme balkánský sýr na menší kostičky. Jakmile se houstičky opečou, ještě je zlehka pomažeme trochou másla. Poté na spodní stranu naaranžujeme hrst polníčku, na něj plátky sušených rajčat a završíme několika kostičkami balkánského sýra. Přiklopíme horní částí bulky a můžeme podávat.

Poznámka: *Zapojte trošku fantazie a experimentujte s nejrůznějšími přísadami, jako je například krémový sýr nebo pečené papriky.*