

Zapečené sýrové toasty s karamelizovanou cibulkou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	velká cibule
1 lžíce	máslo
1 lžíce	olej
	sůl dle chuti
1 lžička	třtinový cukr
1 lžíce	balzamikový ocet (popř. jablečný ocet)
4 plátky	toastový chléb
200 g	sýr Ranko
	čerstvě mletý pepř dle chuti
	čerstvý tymián dle chuti



Postup přípravy

Začneme nakrájením cibule na tenké půlměsíčky. Vhodíme je do kastrůlku s máslem a olejem. Osolíme a restujeme asi 15 minut doměkka. Přisypeme cukr a necháme krátce zkaramelizovat. Poté zakápneme balzamikovým octem a dáme ještě probublat. Toastové chleby rozložíme na plech s pečicím papírem a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C předpéct nasucho na 2 minuty. Poté na ně poklademe sýr a cibulku. Opepříme, posypeme tymiánem a vrátíme do trouby, kde pečeme asi 8 minut. Horké toasty ihned podáváme.