

# GRILLED CHEESE



30 min.

*Ak by sme mali vybrať jeden absolútne ultimátny sendvič, grilled cheese by bol veľmi vážnym kandidátom. U nás doma patrí medzi najobľúbenejšie a pritom na jeho príprave nie je nič komplikované. Chrumkavý, maslový chlieb, poriadna dávka roztopeného syra a pár minút na panvici – presne preto táto kombinácia funguje tak dobre.*

*Grilled cheese je klasikou najmä v Spojených štátoch, veľmi blízke verzie však nájdete aj vo Veľkej Británii, kde sa bežne stretnete s označením cheese toastie, či v Austrálii, kde je známy aj ako jaffle. Základom býva toastový chlieb a syr, no práve jednoduchosť tohto sendviča ponúka množstvo priestoru na rôzne kombinácie syrov a ďalších ingrediencií.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

**2 krajce kváskového chleba Dar z polí z BILLA**  
**3–4 plátky BILLA goudy**  
**pár plátkov BILLA camembertu**  
**1 ČL malinového džemu**  
**pár vetvičiek čerstvého tymianu**  
**1 ČL horčice**  
**1 ČL majonézy**  
**1 PL masla**

## A TAKTO NA TO:

1. Krajce kváskového chleba potrite maslom a na panvici ich z jednej strany opečte dozlatista. Nechajte ich chvíľu vychladnúť. Práve toto je náš malý trik – predpečením strany, ktorá bude neskôr vo vnútri sendviča, získate chrumkavejší chlieb aj pod vrstvou roztopeného syra.
2. Opečenú stranu jedného krajca potrite majonézou a druhého horčicou. Na jeden krajec poukladajte plátky goudy a camembertu, potrite malinovým džemom a pridajte trochu lístkov čerstvého tymianu. Priklopte druhým krajcom chleba.
3. Takto pripravený sendvič potrite z vonkajších strán maslom a opekajte na panvici na veľmi miernom plameni z oboch strán dozlatista. Nikam sa nepohľajte. Chlieb potrebuje čas, aby získal chrumkavú zlatistú kôrku, zatiaľ čo sa syr vo vnútri postupne rozteká. Hotový sendvič prekrojte a podávajte ešte horúci.

