

# Kluci v akci

## Sýr po šopsky - zapékaný sýr

1 porce

Rychlá varianta teplé večeře ze šopské oblasti v okolí Sofie. Vezměme si opět příklad od bulharských přátel, zakupme jednorpcové zapékačí misky. Sýr po šopsky je totiž geniální ve své jednoduchosti - do ingrediencí můžete propašovat, co vám lednička nabídne. Kořenící směs čubrica je k mání ve specializovaných prodejnách s kořením a dodá pokrmu ten pravý balkánský šmak.

100 g bílého sýru balkánského typu

20 g másla

1 rajské

1 chilli paprička

1 vejce

čerstvě mletý pepř

kořenící směs čubrica

Stěny keramické jednorpcové zapékačí misky vytřeme máslem a vložíme sýr, na něj rajské nakrájené na plátky, poklademe máslem a zapečeme v troubě 5-6 minut na 200 °C.

Do misky vložíme celou chilli papričku, vejce, opepříme, ochutíme kořením čubrica (pokud nemáte, stačí sušená saturejka či jiná bylinka), navrch opět kousek másla a zapečeme, až má vajíčko zlatou barvu.