

Houby zapečené v mozzarella a bylinkách

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tenké plátky bagety 8 ks
- Olivový olej na potřeni 1 ks
- Mořská sůl 3 špetka
- Čerstvě namletý pepř 2 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 40 g
- Houby 400 g
- Rozmarýn 2 snítka
- Šalvějové lístky 1 hrst
- Mozzarella, natrhaná 250 g
- Tenké plátky bagety 8 ks
- Olivový olej na potřeni 1 ks
- Mořská sůl 3 špetka
- Čerstvě namletý pepř 2 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 40 g
- Houby 400 g
- Rozmarýn 2 snítka
- Šalvějové lístky 1 hrst
- Mozzarella, natrhaná 250 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozpalte gril. Plátky bagety potřete olivovým olejem, osolte a opepřete a pak je 2-3 minuty opékejte dozlatova pod grilem. Potřete česnekem.

Máslo zahřejte ve velké pánvi s nepřilnavým povrchem. Vsypejte houby, rozmarýn, šalvěj, sůl, pepř a 5 minut zprudka opékejte. Přidejte mozzarellu, dejte pod gril a nechte sýr 2-3 minuty tavit. Podávejte s česnekovými tousty.