

Mleté hovězí s mozzarellou, rajčaty a ančovičkou, podávané s opečenou ciabattou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté hovězí maso 500 g
- strouhaný parmazán 80 g
- ančovičky 20 g
- bílé víno 100 ml
- bylinky 1 hrst
- plocholitá petržel 1 hrst
- žloutek 3 ks
- mozzarella 2 ks
- rajčata 2 ks
- červená cibule 1 ks
- **na ciabatty**
- ciabatty 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mleté maso promícháme s jemně sekanou cibulí, bylinkami, strouhaným parmazánem, bílým vínem, solí, žloutky a olivovým olejem
2. Tvarujeme karbanátky, které opečeme na grilu dozlatova

3. Na závěr zapečeme krájenými rajčaty bez dužiny, trhanou mozzarellou a ančovičkami.

Příprava ciabatty:

Ciabattu potřeme olivovým olejem s bazalkou a upečeme na grilu dokřupava.

Poznámka:

sekaných bylinek – oregano, tymián, bazalka, šalvěj