

Parenica plněná smaženým česnekem s rajčatovým salátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- parenica 4 ks
- česnek 2 ks
- olej z hroznových semínek 1 lžíce
- tavený sýr bez příchuti 100 g
- **Na salát**
- rajčata 6 ks
- olej s hroznových semínek 1 dl
- bazalka 1 lžička
- šalotka 2 ks
- vinný ocet 2 lžíce
- olivy 10 ks
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejdříve připravíme rajčatový salát, aby chuti měli čas se propojit. Rajčata nakrájíme na dílky, cibuli nakrájíme na kolečka a olivy překrojíme napůl.

Vše smícháme a zalijeme olejem z hroznových semínek a vinným octem. Okořeníme a podle chuti

osolíme. Zakrytý salát uložíme do lednice, aby se chuti propojili.

Česnek očistíme a podélně překrojíme na 2-3 kousky. Lehce osolíme a osmažíme na teplém, ale ne horkém oleji.

Lopatkou vyjmeme a necháme okapat olej. Parenice opatrně rozmotáme a překrojíme na 2 části.

Lehce parenice potřeme krémovým sýrem a pěkně vedle sebe rozložíme smažený česnek, poté srolujeme do původní podoby.

Na pánvi rozežřejeme 1 lžici oleje z hroznových semínek a sýry po obou stranách rychle opečeme.

Podáváme s rajčatovým salátem.