

PEČENÝ OVČÍ SÝR S KAPARY, OLIVAMI A FRANCOUZSKOU BAGETOU

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ovčí sýr feta 500 g
- bavorský špek 8 plátek
- bageta 1 ks
- **Suroviny na salátek**
- černé olivy 200 g
- kapari 50 g
- cherry tomata 200 g
- rucola 4 hrst
- **Suroviny na dresink**
- olivový olej 5 lžíce
- vinný ocet 3 lžíce
- med 1 lžíce
- dojónská hořtice 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 4 páry špeku rozložíme nasekané bylinky a sýr rozkrojený na čtyři stejné kousky. Zabalíme a pečeme v troubě na 200°C asi 4 minuty.

Bagetu nakrájíme na šikmé dlouhé plátky, zakápneme olivovým olejem a v troubě rozpečeme dozlatova.

Salátek

Nakrájené cherry tomaty smícháme v misce se zeleninou a dresinkem.

Dresink

Vinný ocet, hořčici a med smícháme metličkou nebo tyčovým mixérem a poté pomalu za stálého šlehání přiléváme olej. Dochutíme solí a pepřem.