

Cibulová kolečka se slaninou, mozarellou a ananasem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 4 ks
- anglická slanina 150 g
- ananas 1 plechovka
- mozzarella 1 balení
- grilovací koření 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupané cibule nakrájíme na plátky, ty rozděláme, vyjmeme vnitřní část dužiny, ponecháme ty největší cibulové kroužky, zbytek cibule použijeme při jiném receptu
2. Do každého kolečka vyskládáme proužky mozarely
3. Na každý kroužek ještě položíme okapané kolečko ananasu a omotáme je plátky slaniny, jako věnec, tedy střed by měl zůstat prázdný
4. Kolečka okořením grilovacím kořením a dáme na dobře rozpálený rošt grilu, opékáme z obou stran, dokřupava.

Poznámka:

ananas - kolečka