

Opečený chleba s ančovičkovým máslem a mozzarellou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 60 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Filety z ančoviček 6 ks
- Jemně strouhaná citronová kůra 2 lžíce
- Vinný ocet 1 lžíce
- Rustikální chléb 4 plátek
- Mozzarella 360 g
- Šalvěj 1 svazek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oheň dejte pánev s nepřilnavým povrchem. Přidejte máslo a olivový olej a po 2-3 minutách rovněž šalvěj, ančovičky, citronovou kůru a ocet, dobře promíchejte a po minutě sejměte z ohně. Vedle na mřížce opečte chleba. Na každý dejte část natrhané mozzarely a přelijte ančovičkovým máslem.