

Plněný bochníček

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 4 ks
- Kulatý menší chléb 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Bazalka 1 hrst
- Zelené olivy bez pecek 20 ks
- Mozzarella 300 g
- Rajče 2 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Šunka 2 plátek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky omyjeme, rozložíme na plech vyložený papírem na pečení, vložíme je do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 15 - 20 minut. Horké je vložíme do misky, zakryjeme pokličkou a necháme zapařit. Pak z nich odstraníme slupku, rozkrojíme je na poloviny a vyřízneme semeník a přepážky.

Z chleba odkrojíme vrchní část (pokličku) a střidku uvnitř vydlabeme lžicí (můžeme ji třeba nakrájet na kostičky a opéct jako krutony do polévky). Vnitřek chleba i spodní část pokličky pak potřeme pomocí mašlovačky olivovým olejem.

Na dno bochníčku rozložíme polovinu pečených paprik. Přidáme oloupanou a na tenká kolečka nakrájenou cibuli, posypeme ji několika nakrájenými lístky bazalky a olivami rozkrojenými podélně na půlky. Přidáme jeden bochánek mozzarely nakrájený na plátky, které se snažíme rozložit po celé ploše až k okrajům. Na sýr rozložíme jedno rajče nakrájené na tenká kolečka, která osolíme, opepříme a posypeme dalšími několika nakrájenými lístky bazalky. Přidáme plátky šunky překrojené na čtvrtiny, další vrstvu uděláme ze zbylých paprik, na ně rozložíme druhý bochánek mozzarely nakrájený na plátky a pak zbylé rajče nakrájené na plátky, které osolíme a opepříme.

Naplněný bochníček zakryjeme odkrojenou pokličkou a celý ho dobře a pevně zabalíme do mikrotenové fólie. Bochánek dobře zatížíme něčím těžkým a uložíme nejméně na 2 hodiny (nebo ještě lépe přes noc) do chladničky.