

Turecké datle plněné sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- datle sušené 1 balíček
- slanina anglická 200 g
- sýr balkánský 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Turecko

Počet porcí: 4

Postup:

S datlemi si musíme dát trochu práce – je potřeba je vypeckovat. Nejjednodušší se ukázalo vzít špejli a její pomocí opatrně vytlačit pecku z datle ven. Balkánský sýr nakrájíme na malé kousky ve tvaru obdélníků. Mají být tak veliké, aby se daly dobře zastrčit do místa v datli, kde dřív byla pecka. Plátky slaniny by měly také odpovídat velikostí datlím, pokud tedy jsou široké, rozkrojíme je na polovinu.

Sýr vsuneme do datlí a potom každou datli obalíme plátkem anglické slaniny. Aby slanina držela pohromadě, spíchujeme ji párátkem. Takto připravené datle vložíme do pekáčku a dáme bez přiklopení zapéct do trouby. Stačí na pár minut, dokud slanina není hezky opečená.