

Zapékaný chřest se šunkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelený chřest 12 ks
- Anglická slanina 3 ks
- Švardvalká šunka 3 ks
- Olivový olej 1 ks
- Pepř 1 ks
- Parmezán 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Alžírsko

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest jsem si umyla a protože nebyla dřevitá, tak jsem ji Neoloupané, jen konce jsem odřízla. Do

každého plátku anglické slaniny jsem si zamotala po 2 chřestu a totéž jsem udělala s švardvalský šunkou. Nejprve jsem si koupila slaninu a až potom jsem dostala tuto šunku. Jelikož jsem už slaninu měla koupenou, tak jsem chtěla vyzkoušet, zda se slaninou nebo šunkou chutná lépe. Mně chutnala s oběma. Takže, když jsem už měla chřestu obmotané, položila jsem je do menší zapékačské misky poprášila pepřem, nastrouhala jsem na ně sýr a polila pár kapkami olivového oleje. Není třeba solit, protože šunka i slanina jsou dostatečně slané. V předehřáté troubě jsem chřest zapékané 20 min na 180 ° C.