

Grilovaný chléb se žampiony a čekankou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Houby portobello 6 ks
- Malá červená čekanka 1.2 ks
- Mozzarella v nálevu 2 ks
- Chleba 4 plátek
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Krémové balzamiko 4 lžíce
- Čerstvé oregáno na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistěte a nakrájejte na plátky. Čekanku omyjte, osušte a nakrájejte na nudličky. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Chleba opečte v topinkovači. Houby orestujte na kousky másla dozlatova. Osolte a opepřete. Každý plátek chleba zakápněte asi lžící oleje a navrstvěte na něj houby a mozzarellu. Posypejte čekankou a pokapejte balzamikem. Ozdobte oreganem a podávejte.