

Zapečené bagety s ďábelským masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Celozrnná bageta 2 ks
- Mleté maso 300 g
- Pálivá paprika 2 ks
- Cibule 1 ks
- Tavený toastový sýr 4 plátek
- Anglická slanina 4 plátek
- Ostrý kečup 2 lžíce
- Krémžská hořčice 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Olej 2 lžíce
- Feferonky 5 ks
- Hrubě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Sladká a pálivá mletá paprika - dle chuti 2 špetka
- Sůl 2 špetka
- Naťová cibulka na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bagety podélně rozřízneme a vykrojíme část střídky. Cibuli, očištěné papriky a česnek nakrájíme nadrobno a orestujeme na rozpáleném oleji. Přidáme feferonky zbavené semínek, směs osolíme,

okořeníme pepřem a paprikou a vmícháme do ní mleté maso. Po chvíli přidáme kečup, hořčici a na kousky nakrájenou střídku z baget a dusíme několik minut. Rozkrojené bagety vyložíme plátkem anglické slaniny, naplníme hotovou masovou směsí překrytou plátkem sýru a zapečeme v troubě nebo pod grilem. Podáváme posypané naťovou cibulkou.