

Plněná chlebová kapsa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Chlebové placky (arabský nebo libanonský chléb) 4 ks
- Kuřecí prsa 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Malé cibule 2 ks
- Malá cuketa 1 ks
- Olivový olej 1 dl
- Rukola 1 hrst
- Menší lilek 1.2 ks
- Provensálské koření, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Lilek rozkrájejte na širší kolečka, posypejte solí a nechte 20 minut „vypotit“ . Potom kolečka lilku omyjte, osušte je a nakrájejte je na čtverečky. Cuketu rozkrájejte na půlkolečka, cibuli na dílky, rajčata na plátky. Rozehřejte tři lžíce oleje a opečte na něm dozlatova na nudličky nakrájené maso. Ke konci ho osolte a posypejte kořením.

2. V jiné pánvi nejprve orestujte na zbylém oleji cibuli, dále přidejte lilek a cuketu. Orestovanou zeleninu osolte, okořeňte a duste doměkka. Nakonec vmíchejte plátky rajčat a maso.

3. Chlebové placky nahřejte v troubě, odřízněte jim okraj a opatrně je rozevřete. Dovnitř dejte listy rukoly, připravenou směs a ihned podávejte.