

Minimozzarella v anglické slanině

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kuličky minimozzarely 10 ks
- Anglická slanina 5 plátek
- Rukola 120 g
- Olivový olej 1 lžíce
- **Omáčka**
- Sterilovaná krájená rajčata i se šťávou 200 g
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Lísky bazalky 4 ks
- Drcený pepř 1 špetka
- Cukr podle chuti 1 špetka
- Sůl- dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V kastrůlku na oleji zesklivatíme oloupanou a jemně nakrájenou cibuli. Přidáme jemně nakrájený česnek a mícháme, dokud nezačne vonět. Přilijeme rajčata, osolíme, opepříme a zvolna dusíme asi 20 minut. Na závěr přimícháme jemně nakrájenou bazalku a omáčku podle chuti přisladíme. Plátky slaniny překrojíme podélně na poloviny, do každého proužku zabalíme kuličky mozzarely a

spícháme párátkem. Závitky opečeme ze všech stran na oleji, dokud se mozzarella nezačne roztékat. Rozdělíme je na talíře, ozdobíme opranými a odkapanými lístky rukoly a podáváme s připravenou rajčatovou omáčkou na dochucení.