

Zapečené karbenátky s mozzarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 1 ks
- mleté maso 600 g
- vejce 1 ks
- rajčatový protlak 1 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka
- strouhanka dle potřeby 1 ks
- brambory 800 g
- mletá paprika 1 lžíce
- rozmarýn 1 snítka
- rajče 2 ks
- mozzarella 150 g
- bazalkové pesto 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli a česnek nasekáme nadrobno a osmahneme na trošce oleje. Necháme zchladnout.

Mleté maso smícháme s cibulí a česnekem, dáme vejce, protlak, sůl a pepř. vše propracujeme a zahustíme strouhankou.

Brambory nakrájíme na kousky a v osolené vodě je uvaříme do poloměkka. Scedíme. Pak je promícháme s paprikou, nasekaným rozmarýnem a trochou oleje. Osolíme a opepříme dle chuti. Z maso vé hmoty vytvarujeme karbenátky a rozložíme je na vymyšlený plech. Přidáme brambory.

Necháme asi 15 minut zapékat. Na každý karbenátek položíme plátek rajčete a mozzarely.
Dopékáme dalších 15 minut. Před servírováním pokapeme bazalkovým pestem.