

Plněná bageta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Šunka 250 g
- Vejce 4 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Rajčata 400 g
- Bagety 2 ks
- Pórek 250 g
- Zelená petrželka 1 špetka
- Zázvor 1 špetka
- Bazalka 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Bagetu příčně prořízněte na stejné poloviny. Vrchní část bagety odřízněte (asi v1 / 5 horní části). Část středky vyberte tak, aby v bagetě zůstala kůrka a asi 1 cm vrstva těsta. Do vzniklé dutiny dejte nádivku. Nejprve poklademe plátky šunky, na ni rozložte kolečka pórků a nadrobno nakrájená rajčata. Osolte a posypte bazalkou a pepřem. V hrnku rozmícháme vejce s majoránkou, zázvorem a vše dobře vyšleháme. Zalijte nádivku v bagetě. Do vyhřáté trouby vložte na plechu nebo na alobalu (pozor, aby se vyteklé vejce nepřilepili na alobal!) A pečte asi 5 min. Pak posypte nastrohaným sýrem, snižte teplotu a ještě 5 min. Dopékáme. Když se sýr roztaje, vyjměte z trouby a posypeme petrželkou.

