

Sušená rajčata á la Mastroianni

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: ajta

Suroviny

8 ks sušených rajčat nakládaných v oleji
4 silnější plátky kozího sýra – přepůlené
8 tenkých proužků pórku asi 8 cm dlouhých - zelené části
8 plátků anglické slaniny
čerstvé lístky bazalky (může být mražená)
olivový olej



Postup

Do každého rajčete vložíme proužek pórku, přepůlený plátek sýra, 2 lístky bazalky a celé to zabalíme do plátku anglické slaniny.

Opečeme ze všech stran na pánvi.

Dozdobíme lístkem bazalky.

TIP: Kdo nemá rád kozí sýr, může ho nahradit jiným, doporučuji však sýr výraznější chuti.

Doporučená příloha:

červené plné víno, například kabinet, nejlépe Côtes du Rhône