

Rajčatový hamburger

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g anglické slaniny

1 cibule

1 stroužek česneku

1 lžíce olivového oleje

1 lžíce kaparů

4 velká rajčata

sůl

pepř

1 svazek bazalky

200 g mozzarely

Postup

Slaninu nakrájíme na kostičky, oloupeme česnek s cibulí a drobně nasekáme. V pánvi rozpálíme olej, všechny připravené suroviny na něj nasypeme a osmahneme. Přidáme kapary a podusíme. Omyjeme rajčata a nadvakrát je rozkrojíme. Plochy osolíme a opepříme. Opereme a osušíme bazalku. Otrháme lístky a nasekáme je. Troubu rozpálíme na 220 °C. Mozzarellu nakrájíme na plátky asi 1 cm silné. Plech na pečení vyložíme vrstvou alobalu. Na něj položíme spodní části rajčat. Potřeme je cibulkovou směsí, posypeme bazalkou a nvrch položíme plátek sýra. Překryjeme střední části rajčat a postup opakujeme. Nvrch usadíme vršky. Plech s rajčaty dáme do trouby na 15 minut zapéct.