

Plněná bageta

Kategorie: Studená jídla

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 svazek bazalky

1 snítka šalvěje

1 bageta

4 plátky šunky

4 plátky sýra

3 vejce

0,25 l mléka

sůl

pepř

0,5 hlávky římského salátu

1 citron - šťáva

2 lžíce bílého octa

3 lžíce olivového oleje

cukr

2-3 lžíce másla

Na zdobení:

citron

bazalka

Postup

Bylinky opereme, vytřepeme a lístky otrháme. Bazalku a velké listy šalvěje rozřežeme na proužky. Z bagety odřízneme konce a rozkrájíme ji na 4 silné plátky. Do každého kousku bagety nařízneme kapsu, kterou naplníme plátkem šunky, sýra a proužku bazalky. V mléce rozkvedláme vejce, osolíme a opeříme. Plátky bagety v něm asi 20 minut máčíme. Očistíme, opereme salát a natrháme jej. Smícháme citronovou šťávu, ocet a olej. Zálivku ochutíme solí, pepřem a cukrem. Zahřejeme olej, na kterém krátce podusíme šalvěj. Přidáme plátky bagety a opečeme je z každé strany dozlatova. Salát promícháme se zálivkou a podáváme k bagetám. Ozdobíme citronem a bazalkou.