

Grilovaný čerstvý sýr v anglické slanině

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- čerstvý přírodní sýr 200 g
- anglická slanina 8 plátek
- lístků čerstvý rozmarýn 16 ks
- **podle chuti**
- červená paprika 8 ks
- cibule 4 plátek
- **příloha**
- bílý chléb 4 plátek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Potřebujeme pouze čerstvý přírodní sýr, anglickou slaninu, koření a volitelně jako přílohu zeleninu.

Na alobal položíme plátek anglické slaniny. Plátek musí být silnější asi 2 - 3 mm, nebo použijeme dva tenčí. Na slaninu dáme podle chuti rozmarýn. Já dávám dva lístky. Čerstvý sýr asi 1 cm silný (čím soudržnější, tím lepší) položíme na slaninu s rozmarýnem a opět navrch dáme rozmarýn a slaninu. Vše důkladně zabalíme do alobalu, alespoň dvě vrstvy.

Na grilu nebo na žhavém uhlí u ohně potom připravujeme asi 30 - 45 minut, záleží na intenzitě teploty. Doporučuji ze začátku mírně, posledních 10 minut můžeme přidat.

Ke grilovanému čerstvému sýru v anglické slanině se jako příloha hodí grilovaná cibule a čerstvá nebo grilovaná červená paprika. Ovšem připravujeme zvlášť, protože delikátní chuť čerstvého sýra s rozmarýnem a anglickou slaninou by přiložená zelenina změnila. Grilovaný čerstvý sýr v anglické slanině podáváme nejlépe s bílým chlebem.