

# Plněný arabský chléb



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 3min  
Celkový čas: 13min , Porce: 4

**700** kalorií , **1 g** cukrů , **44 g** tuků , **60 g** bílkovin

**Autor:** mystryx

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plneny-arabsky-chleb>

## Příprava

Šunku nakrájíme na tenké proužky, mozzarellu a rajčata na kostky. Ze stonků bazalky otrháme lístky a nasekáme je. Vše promícháme a osolíme. Okořeníme, přidáme olej a prolisovaný česnek. Na každý kus arabského chleba dáme na půlku náplň, přeložíme a okraje spojíme párátky.

Připravené chleby položíme na gril a z obou stran grilujeme dvě až tři minuty. Okamžitě podáváme, dokud jsou horké a křupavé.

## Ingredience

- ✓ 200 g nakrájené šunky
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 150 g Mozzarely
- ✓ troška bazalky
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ lžice olivového oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 4 placky arabského chleba

## Kategorie

Obyčejný den, Arabská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Svačinka