

Ostatní

Ostatní

15 minut Příprava

5 minut Vaření

Nízká Obtížnost



## SUROVINY

- 4 bagely
- 2 plátky krůtího masa
- sůl
- citronový pepř
- olivový olej
- polníček
- kousek sýru Gorgonzola nebo jedna mozzarella
- nastrouhaný sýr Gran Moravia
- brusinky
- vlašské ořechy
- pesto (buď klasické bazalkové nebo i jiné - petrželkové, z mrkvové natě apod.)

Tyto plněné bagely jsou nejen vynikající, ale i rychle hotové, a lze je připravit buď ve výraznější variantě se sýrem gorgonzola nebo v jemnější s mozzarellou.

## Příprava:

Nejprve si nakrájete krůtí maso na nudličky, ochuťte ho trochou oleje, solí a pepřem. Nyní maso ze všech stran dobře opečte na pánvi. Bagely rozkrojte napůl, spodní stranu potřete pestem a vrchní trochou brusinek. Na spodní polovinu rozložte opečené maso, na něj dejte kousky gorgonzoly nebo mozzarely, posypte strouhaným sýrem Gran Moravia a dejte do trouby pod gril na minutu, maximálně na dvě. Jakmile začne sýr povolovat, vyndejte bagely z trouby, posypte kousky ořechů (vynechte ve variantě s mozzarellou), přidejte polníček, přiklopte vrchní částí bagelu a podávejte.