



Kanapky s grilovanou slaninou s Tzatziki

Ingredience:

200 g Anglická slanina
8 ks toustového chleba
2 ks uzrálých rajčat
kelímek bílý řecký jogurt
1 ks salátové okurky
2 lžičky olivový olej
2 stroužky česnek
2 lžičky kopr a listová petržel
Hrst rukoly
Barevný pepř
Sůl
1 ks citronu
16 ks napichovátka

Postup:

Okurku omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle, osolíme a mačkáme dokud nám nepustí vodu, kterou poté vylijeme.

Přidáme olivový olej, sůl, pepř, česnek, jogurt, nasekané bylinky, šťávu z půlky citronu a promícháme. Hotové Tzatziki necháme alespoň 30 minut uležet v lednici.

Rajčátka rozkrájíme na měsíčky a očistíme od dužiny a semínek. Takto očištěné rajčátka pokrájíme na malé kostičky. Slaninu ogrilujeme na pánvi a mezi tím si připravíme toustový chléb. Lžiči Tzatziki dáme na každý z chlebů a opatrně rozetřeme. Čtyři toasty posypeme nasekanými rajčaty, přidáme grilovanou slaninu a trochu rukoly a přiklopíme zbylými toasty. Toasty rozkrájíme na čtvrtky.

