Zapečené patizony

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	větší patizon (popř. více menších)
100 g	anglická slanina
1 ks	cibule
1 ks	starší rohlík
3 stroužky	česnek
150 g	strouhaný sýr (např. eidam min. 45%)
1 lžíce	nasekané bylinky (např. bazalka nebo hladkolistá petrželka)
	sůl
	pepř mletý
	červená mletá paprika



Postup přípravy

Patizon omyjeme a odřízneme jeho vrchní část (vznikne tím jakási pokličkа). Poté jej opatrně vydlabeme lžící a vydlabanou dužinu pokrájíme. Anglickou slaninu s cibulí, rohlíkem a česnekem pokrájíme a promícháme spolu vydlabanou dužinou, nastrouhaným sýrem a bylinkami. Dochutíme solí, mletým pepřem a mletou červenou paprikou. Takto připravenou směsí naplníme vydlabaný patizon, přiklopíme patizonovou pokličkou a položíme jej do zapékací misky. Podlijeme trochou vody a zapékací misku vložíme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia, kde necháme zapéct po dobu asi 35 až 40 minut. Podáváme například s bramborovou kaší.