

Bruschetta se sardinkami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bagety připravíme podle návodu. Plátky bagetky opečeme z obou stran. Pokapeme olivovým olejem a potřeme 2 lžičkami krájených rajčat Podravka. Na rajčata poklademe 2-3 lístky rukoly a potom kousek sardinky. Lehce posypeme kaparami. Celé to přelejeme směsí vytvořenou z petrželové natě, prolisovaného česneku a olivového oleje, osolíme a opepříme. Opečenou bagetku můžeme potřít česnekem.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Kapary efko 105 ml** - 10 g
- **Sardinky v olivovém oleji 120 g SUN & SEA** - 345 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Vícezrnné bagety v pečícím sáčku bez lepku B 270 g** - 270 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 390 g
- **Rukola praná** - 50 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

