

Bruschetta s pečenými paprikami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Umyté a osušené papriky nakrájíme na čtvrtky a dáme péct do 220°C rozpálené trouby asi na 30 minut. Poté dáme papriky na talíř a polijeme trochou olivového oleje. Cherry rajčátka (24 ks) rozpůlíme a ohříváme na pánvi několik minut po obou stranách. Plátky Panfette potřeme česnekem a smažíme buď na pánvi, nebo lehce opečeme v troubě. Olivы rozmixujeme nebo nakrájíme na malé kousky. Poté smícháme zelený pepř, kapary a rozmixované olivy s rajčátky a přidáme špetku oregana a olivového oleje. Nakonec přidáme do směsi na pánvi pečené papriky a vše zamícháme. Poté servírujeme s křupavým pečivem Panfette.

Ingredience

- **Paprika červená** - 60 g
- **Paprika zelená** - 60 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 1 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivы zelené** - 100 g
- **Kapary efko 105 ml** - 10 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř zelený mletý 15 g** - 3 g
- **Panfette celozrnný krájený chléb 340 g (4x85 g)** - 340 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

