

Bruschetta

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bagety připravíme podle receptu. Plátky bagetky opečeme z obou stran, potřeme česnekem a pokapeme olivovým olejem. Ajvar smícháme s krájenými rajčaty, nasekanou chilli papričkou (množství dle chuti), česnek, bazalku a kukuřici. Takto připravenou směs zeleniny rozdělíme na opečené plátky bagety a ozdobíme nakrájenou bazalkou a pažitkou.

Ingredience

- Česnek - 3 g
- Paprika červená chilli - 5 g
- Bazalka čerstvá - 4 g
- Olivový olej - 40 g
- Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé! - 140 g
- Vícezrné bagety v pečícím sáčku bez lepku B 270 g - 270 g
- Podravka Ajvar jemný 350 g - 200 g
- Podravka rajčata pasírovaná 500 g - 150 g

