

Zapečené bagetky s česnekovým pestem, sušenou šunkou a mozarellou

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 200°C. Bagety připravíme podle receptu.

Bagetu nakrájíme na plátky a jednotlivé krajíčky rozložíme na suchý plech. Každý plátek namažeme Česnekovým pestem (ale klidně můžete použít pikantní pastu z papriček jalapenos nebo jiné pesto).

Bagetky necháme z vrchu opéct v troubě do křupava.

Nyní plech vyndáme z trouby a položíme na každou bagetku plátek sušené šunky a kousek sýru mozzarella.

Bagetky nyní dáme krátce zapéct zpět do trouby. Podáváme je horké s čerstvou bazalkou pár kapkami olivového oleje.

Ingredience

- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Pršut pečeně krájený 75 g** - 50 g
- **Vícezrné bagety v pečícím sáčku bez lepku B 270 g** - 270 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 20 g

