



przepisy.pl

Bagietka faszerowana szynką parmeńską, rukolą i mozzarellą



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- bagietka - 2 sztuki
- suszone pomidory - 100 gramów
- rukola - 200 gramów
- mozzarella - 2 sztuki
- szynka parmeńska - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- pesto - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bagietkę podziel na 15 cm kawałki, wydrąż miąższ ze środka bułki. Pesto połącz z majonezem.
2. Na stole rozwiń mniej więcej 30 cm kawałek folii spożywczej, posmaruj ją z wierzchu olejem. Na folię ułóż po kolei rukolę, szynkę parmeńską, łyżkę przygotowanego majonezu, suszone pomidory i kawałki mozzarelli. Wszystko razem ściśle zawiń w folię.
3. Jeden koniec folii przelóż przez środek bułki i delikatnie wciągnij farsz w środek bułki. Delikatnie przytrzymując farsz usuń folię z kanapki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl