




przepisy.pl

Bagietka z dynią, serem feta i orzechami włoskimi



 35 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- bagietka paryska - 1 sztuka
- Rama z olejem z orzechów włoskich** - 3 łyżki
- dynia - 250 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ser feta - 100 gramów
- kilka listków świeżej bazylii
- garść orzechów włoskich - 1 sztuka
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój bagietkę paryską na kromki. Włóż do piekarnika lub tosterka i opiek z dwóch stron. Każdą z opieczonych kromek posmaruj Ramą z olejem z orzechów włoskich.
2. Obraną i pokrojoną w kostki dynię wymieszaj z 2 łyżkami oliwy z oliwek. Dopraw pieprzem. Następnie rozgrzej piekarnik do 220 stopni, włóż dynię i piecz do momentu, aż będzie miękka.
3. Tak przygotowaną dynię rozłóż na kromkach, następnie dodaj 15 g fety.
4. Na koniec połóż na wierzch listki świeżej bazylii i posyp garścią uprażonych i rozdrobnionych orzechów włoskich.

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