



Bagietka z mozzarellą

przepisy.pl



15 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- bagietka - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- pomidor - 1 sztuka
- ser mozzarella - 1 sztuka
- świeża bazylija - 1 pęczek
- rukola - 0.5 szklanek
- parmezan starty - 1 łyżka
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Liście bazylii, rukolę, sos sałatkowy Knorr, parmezan, oliwę z oliwek i świeżo mielony pieprz utrzyj w młynku lub zmiksuj w blenderze tak, aby pozostawały widoczne kawałeczki ziół.
2. Bagietkę przekrój na pół, a następnie natnij ją w poprzek.
3. Pomidora i mozzarellę pokrój w plastry.
4. Jedną połówkę kanapki posmaruj przygotowanym pesto, a na drugą połóż na przemian plastry mozzarelli i pomidora. Złóż dwie części kanapek.
5. Przed podaniem kanapki włóż do piekarnika lub połóż na grillu, aby ser lekko się rozpuścił, a bagietka zrobiła się chrupiąca. Taka kanapka doskonale nadaje się na letniego grilla.

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