




przepisy.pl

Bagietka z serem gorgonzola i konfiturą z cebuli



 35 minut  1 osoba  Średnie

Składniki:

- bagietka jasna paluch - 1 sztuka
- Rama z olejem z orzechów włoskich** - 2 łyżeczki
- ser gorgonzola - 2 łyżeczki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- cukier trzcinowy - 2 łyżeczki
- orzechy włoskie - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Następnie podsmaż ją na oliwie z oliwek, dodaj cukier trzcinowy oraz ocet balsamiczny i wymieszaj. Gotuj do momentu, aż powstanie gęsta konfitura.
2. Przekrój bagietkę wzdłuż na pół. Obie połówki posmaruj Ramą z olejem z orzechów włoskich.
3. Ser pokrój w plasterki i ułóż na bagietce. Następnie nałóż konfiturę z cebuli i posyp orzechami włoskimi. Przykryj drugą połówką bagietki i gotowe!

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