



przepisy.pl

Przekąska z pęczakiem



Składniki:

- kasza pęczak - 1 szklanka
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- zielone pesto - 2 łyżeczki
- oliwki zielone nadziewane papryką - 2 łyżki
- ser feta w kostkach - 1 opakowanie
- świeże listki bazylii - 3 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciasto francuskie rozłożyć na blacie i wykroić kwadraty 4-5cm, następnie układamy je na blaszce w otworach na babeczki, po dwa jedno na drugim. Smarujemy każde odrobiną pesto. Łyżką nakładamy ugotowany pęczak. Posypujemy mini kosteczką czosnek.
2. Układamy oliwki przekrojone na pół, posypujemy fetą. Pieczemy w temp. 200st. przez około 10-14 minut, uważając żeby się nie przypiekło. Gotowe posypujemy listkami bazylii.

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