

Bruschetta so sardinkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Plátky bagetky opečieme z oboch strán. Pokvapkáme olivovým olejom a potrieme 2 lyžičkami krájaných paradajok Podravka. Na paradajky poukladáme 2 - 3 lístky rukoly a potom kúsok sardinky. Trochu posypeme kaparami. Celé to prelejeme zmesou vytvorenou z petržlenovej vňate, prelisovaného cesnaku a olivového oleja, osolíme a okoreníme. Opečenú bagetku môžeme potrieť cesnakom.

Ingrediencie

- **Cesnak** - 3 g
- **Rukola praná** - 80 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 10 g
- **Sardinky v slnečnicovom oleji** - 345 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Bagetka bezgluténová svetlá** 110 g - 330 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

