

Bruschetta s pečenými paprikami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté a osušené papriky nakrájame na štvrtky a dáme piecť do 220 °C rozpálenej rúry asi na 30 minút. Potom dáme papriky na tanier a polejeme trochu olivového oleja. Cherry paradajky (24 ks) rozpolíme a ohrievame na panvici niekoľko minút po oboch stranách. Plátky Panfette potrieme cesnakom a smažíme buď na panvici, alebo ľahko opečieme v rúre. Olivy rozmixujeme alebo nakrájame na malé kúsky. Potom zmiešame zelené korenie, kapary a rozmixované olivy s paradajkami a pridáme štipku oregana a olivového oleja. Nakoniec pridáme do zmesi na panvici pečené papriky a všetko zamiešame. Potom servírujeme s chrumkavým pečivom.

Ingrediencie

- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g - 360 g**
- **Paprika červená - 60 g**
- **Paprika zelená - 60 g**
- **Paradajky - 100 g**
- **Cesnak - 1 g**
- **Olivový olej - 10 g**
- **Olivy zelené - 100 g**
- **Oregáno drvené - 4 g**
- **Korenie biele mleté - 3 g**
- **Kapary vo slanokyselém náleve - 10 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

