

Bruschetta s grilovanou zeleninou a cottage syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Panvicu jemne potrieme olivovým olejom a na rozpálený olej naukladáme nakrájené chlebíky (10 ks) a opečieme z oboch strán. Rúru zohrejeme na 200 stupňov a zapneme funkciu gril. Papriky (červená a žltá) nakrájame na väčšie kúsky, cibuľku (2 menšie červené) na kolieska, cukinu tiež na kolieska. Cherry paradajky môžeme nechať v celosti, ak nie sú veľmi veľké. Dáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Posolíme, okoreníme a všetko potrieme poriadne olivovým olejom. Dáme piecť do rúry cca na 30 minút alebo kým sa nám zeleninka neugriluje a nezmäkne. Ugrilovanú zeleninu necháme chvíľu vychladnúť a všetko (hlavne papriky a cukinu) nakrájame na malé kúsky a zmiešame dokopy. Aj je treba, ešte dosolíme, dochutíme korením (čierne korenie, oregano, tymian). Na opečený toastík dáme cottage syr a navrch grilovanú zeleninku. Ozdobíme rukolou a vlašskými orieškami.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 70 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Rukola praná** - 80 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Tymián** - 2 g
- **Oregáno drvené** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Bread N Toast Dark BIO 430 g** - 40 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

