

Ostatní

Ostatní

30 minut Příprava

20 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- Ingredience na pesto:
- dvě hrsti sušených rajčat (ne v oleji)
- dvě hrsti čerstvé petrželky
- hrst čerstvé bazalky
- hrst piniových oříšků
- sůl
- kvalitní olivový olej
- citronová kůra ze dvou citronů
- stroužek česneku
- Ingredience na bagetu:
- pečivo
- cuketa
- lilek
- sýr Provolone
- tymián
- rozmarýn nasekaný najemno
- sůl
- pepř

Vychutnejte si dokonalé spojení grilované zeleniny, rajčatového pesta a sýru Provolone spolu s křupavým pečivem.

Příprava:

Všechny suroviny na pesto společně umixujte do ideální konzistence, množství oleje regulujte podle potřeby. Poté dochuťte solí. Nyní si připravte bagetu. Nejprve si nakrájejte na tenké plátky lilek i cuketu, posolte a nechte vypotit. Sýr si také nakrájejte na tenčí plátky. Zeleninu ochuťte troškou olivového oleje a najemno nasekanými bylinkami (stačí trochu, bylinky jsou hodně výrazné) a dejte ji opéct na gril z obou stran pěkně dozlatova. Ke konci na gril dejte i předem rozkrojené pečivo, aby se trochu prohřálo. Nyní si přehřejte troubu na gril + horkovzduch. Pečivo sundejte z grilu a na spodní polovinu dejte lžičku nebo dvě rajčatového pesta. Navrch poskládejte plátky zeleniny a několik plátků sýra a dejte zapéct, dokud se sýr nerozpustí. Nakonec přiklopte druhou polovinou pečiva a podávejte.