

Tosty paprykowe z piekarnika



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

strąka papryki czerwonej i zielonej	po 1/3
łyżka posiekanego szczypiorku do pasty+ 1 łyżka do posypania	1
łyżki gęstej śmietany do ozdoby	2
plasterki szynki gotowanej	3-4
łyżki majonezu	2
sól, pieprz mielony	do smaku:
chleb tostowy	kilka z ziarnami
papryczka chili	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę pokroić na nieco mniejsze kawałki, szynkę w kostkę. Wszystkie składniki pasty włożyć do małego pojemnika blendera i zmiksować na pastę. Doprawić solą i pieprzem. Kromki pieczywa posmarować dość grubo przygotowaną pastą, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia albo folią aluminiową. Zapiekać ok. kilka/kilkanaście minut w piekarniku nagrzanym do 180st. C aż ładnie się zrumienią. Podajemy na gorąco przybrane kleksem śmietany, paseczkami papryki i posiekanym szczypiorkiem.