

zapiekanki z mozarellą i pesto



MAGDALENA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	1
pesto	
masło	
mozarella	2
pomidorki koktajlowe	
bazylia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietkę kroimy w plasterki (ok 1,5 cm). Smarujemy masłem, potem pesto (ilość według uznania, ja polecam dużo). Mozarellę kroimy w plasterki i układamy na pesto. Umyte pomidorki kroimy w ćwiartki i układamy na wierzchu. Posypujemy bazylią (może być świeża lub suszona). Kładziemy wszystko na blachę i polewamy każdą kromkę po kropelce oliwy. Świeżo zmielony pieprz używamy na koniec. Kładziemy do rozgrzanego piekarnika na 180 stopni na kwadrans.