

Szybka kolacja



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

sałata rzymska	1 sztuka
pomidor śliwkowy	6 sztuk
oliwki czarne Smak	50 gramów
szalotka	2 sztuki
pieprz zielony w zalewie	1 łyżeczka
śliwki żółte	2 sztuki
mozzarella	50 gramów
bagietka	2 sztuki
ząbki czosnku	2 sztuki
bekon	150 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę myjemy, osuszamy, kroimy.

Pomidorki myjemy, kroimy.

Oliwki osączamy, kroimy.

Szalotki obieramy, kroimy.

Pieprz osączamy.

Śliwki myjemy, kroimy w kostkę.

Owoce i warzywa, razem z serem mieszamy, polewamy oliwą i octem (do smaku). Ewentualnie można dodać miód.

W tym czasie piekarnik rozgrzewamy do 180°C. Bagietki dowolnie kroimy i zapiekamy kwadrans.

Jednocześnie bekon smażymy na suchej patelni.

Bagietki nacieramy ząbkiem czosnku, polewamy wytopionym tłuszczem z bekonu.

Podajemy razem.

