

Ciabatta s mozarellou, sýrem a sušenými rajčátky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ciabatty 2 ks
- mozzarella 1 balení
- sušené rajčata 1 sklenice
- pesto 1 sklenice

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ciabatty přepůlíme, rozrkojíme a z vnitřní strany potřeme pestem
2. Na pesto poklademe plátky mozarely a sušená, nebo sušená a naložená, důkladně okapaná rajčátka
3. Obložené ciabatty pokapeme olivovým olejem a v troubě rozehřáté na 220 °C je zapečeme dozlatova
4. Ještě teplé pečivo ihned podáváme ozdobené snítky bylinek.

Poznámka:

Teplý předkrm připravený z čerstvé ciabatty (italské bílé veky) potřené pestem, obložené mozarellou a sušenými rajčátky.