

Bageta plněná rajčaty a mozzarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 8 ks
- bagety 4 ks
- kadeřavý salát 1 ks
- mozzarella 200 g
- máslo 40 g
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Bagety podélně rozkrojíme tak asi do dvou třetin (nesmíme je překrojit úplně)
2. Listy salátu opereme a necháme důkladně okapat, pak je natrháme na menší kousky
3. Rajčata omyjeme a nakrájíme na středně silné plátky, mozzarellu necháme okapat a nakrájíme ji na kolečka
4. Připravené bagety potřeme tenkou vrstvou másla, na ni nejprve rozložíme natrhané salátové listy a pak skládáme střídavě kolečka rajčat a mozzarely, zakapeme olivovým olejem
5. Osolíme a okořeníme pepřem a obložíme lístky čerstvé bazalky.