

Ciabatta s paštikou z bílých fazolí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- ciabatty 3 ks
- bílých fazolí 400 g
- česnek 3 stroužek
- olivový olej 3 lžíce
- rozmarýn 1 lžíce
- citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Počet porcí: 3

Postup:

1. Připravíme si paštiku; nálevu zbavené a důkladně okapané bílé fazole dáme do větší mísy spolu s nasekanými stroužky česneku a lžící pokrájeného rozmarýnu
2. Přilijeme olivový olej a citrónovou šťávu, vše rozmixujeme dohladka tyčovým mixérem
3. Paštiku dle chuti osolíme a okořeníme pepřem
4. Plátky ciabatty nakrájíme na plátky a opečeme je, z obou stran, na rozpáleném olivovém oleji
5. Ciabatty z jedné stany potřeme připravenou paštikou a ozdobíme čerstvým tymiánem.

Poznámka:

citrónová šťáva s jednoho citrónu