

Pan Bagnat

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bageta 0 ks
- lístky bazalky 4 ks
- červená cibule 1.2 ks
- mozzarella 150 g
- olivový olej 3 lžíce
- olivy 24 ks
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- rajče 3 ks
- šunka 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

- 1) Nejprve upečeme papriky - až do černa. Upečené je necháme zchladnout, oloupeme je, pomažeme olivovým olejem a osolíme.
- 2) Bagety nakrojíme a vydlabeme vnitřek. Vydlabanou bagetu pokapeme zevnitř olivovým olejem. Jako první vrstvu dáme pečenou papriku, na to kolečka cibule, lístky bazalky a olivy nakrájené na kolečka. Poté rajčata a mozzarelu na plátky - osolené a opepřené. Následuje vrstva bazalkových lístků, šunka a zase pečené papriky.
- 3) Poté pořádně stáhneme potravinovou folii a necháme v ledničce vychladit.

Poznámka:

podle chuti sůl a pepř