

Plněná lahůdková ciabata

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Ciabata 2 ks
- Olivové pesto 2 lžička
- Červená paprika grilovaná 2 ks
- Kozí sýr 200 g
- Artyčoky 1 hrst
- Šunka 200 g
- Petrželová nať 1 hrst
- Vinný ocet 2 kapka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Ciabaty rozkrojíme, potřeme pestem, poklademe plátky grilovaných paprik, kozím sýrem, nakrájenými artyčoky, zastříkneme vinným octem, poklademe salámem nebo šunkou a zelenými bylinkami. Ciabaty zabalíme do pečicího papíru a dáme mezi dvě prkénka, zatížíme závažím. Necháme alespoň jednu hodinu chladit, pak podélně rozkrojíme a podáváme.