

Bagety s rajčatovo-sardelovou pastou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bagety-s-rajčatovo-sardelovou-pastou>

Příprava

Nadrobno nakrájená rajčata smícháme se sardinkami, které jsme rozdrtili vidličkou, s nejmenšími bylinkami, solí a pepřem. Touto pastou potřeme spodní část přepůlených baget. Přidáme plátek šunky a salát, přiklopíme horní část baget a podáváme.

Ingredience

- 20 dkg sušených rajčat
- 1/2 lžičky bazalky
- 1/2 lžičky oregana
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 6 ks sardinek
- 4 ks bagety
- 1 ks římského salátu
- 4 plátky parmské šunky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Hlavní chod

