

# Teplé chlebičky aneb česká bruscheta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

196 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/teple-chlebicky-aneb-ceska-bruscheta>

## Příprava

Bagety nakrájíme našikmo a jemně "mázáme" máslem. Rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem. Mozzarellu nakrájíme na plátky a bagetky jimi poklademe. Stejný postup uděláme s rajčaty. Posypeme bazalkou a každý plátek bagetky posypeme parmazánem. Dáme zapéct na 9 minut do trouby na 180 °C, na poslední minutu až dvě přepneme troubu na gril. Podáváme teplé.



### Tip k receptu

Můžeme dát taky rajčata sekané, nebo můžeme příchutě jakkoli obměňovat.

## Ingredience

- ✓ 2 francouzské nebo rustikální bagety
- ✓ kousek másla
- ✓ 3 balení Mozzarely
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 1 lžíce nasekané bazalky
- ✓ 50 g strouhaného parmazánu

## Kategorie

Narozeniny, Silvestr, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Návštěva, Štíhlá slečna, Párty občerstvení

