



PEŁNOZIARNISTA BRUSCHETTA Z PESTO Z RUKOLI

Przygotowanie:

Bruschetta:

Pomidorki umyj, osusz i uktóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Skrop łyżką oliwy, popraw do smaku. Czosnek posiekaj na dość grube kawałki i uktóż na pomidorkach. Chleb również skrop oliwą i uktóż na tej samej blaszce. Wktóż wszystko do piekarnika nagrzanego go 180°C na 15 min. Na chleb utóż pomidorki i dodaj pesto z rukoli. Smacznego :)

Pesto:

Wszystkie składniki zmiksuj na gładką masę przy użyciu blendera. Dopraw do smaku.

Przepis i zdjęcie pochodzi ze strony [Modern Taste](#)

Składniki:

Pesto:

1 opakowanie [Rukoli Fit&Easy](#)
1 ząbek czosnku
Ok. 10 listków świeżej bazylii
6-7 łyżek oliwy z oliwek
Sól i pieprz

Bruschetta (2 małe):

2 kromki pełnoziarnistego chleba
Ok. 10 pomidorków koktajlowych
Ok. 2 łyżek oliwy z oliwek
1 łyżeczki suszonej bazylii
1 łyżeczki suszonego oregano
Szczypta soli
Kilka łyżeczek pesto z rukoli