

PEŁNOZIARNISTA BRUSCHETTA Z PESTO Z RUKOLI

Przygotowanie:

Bruschetta:
Pomidorki umyj, osusz i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Skrop łyżką oliwy, popraw do smaku. Czosnek posiekaj na dość grube kawałki i ułóż na pomidorkach. Chleb również skrop oliwą i ułóż na tej samej blaszce. Wkłóż wszystko do piekarnika nagrzanego go 180°C na 15 min. Na chleb ułóż 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