

Plnená syrovo-zeleninová bageta

Potrebuje

- - 3 bagety
- - 2 šalátové uhorky
- - 300g Karičky v črievku
- - 3 paradajky
- - hrst pažitky
- - morská soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Každú bagetu rozrežeme na štyri časti a vydlabeme striedku. Uhorky očistíme, rozrežeme na rovnako veľké kusy ako bagety a vydlabeme jadierka. Paradajky umyjeme, rozpolíme, vyberieme jadierka a dužinu nakrájame na malé kocky. Pažitku opláchneme a nasekáme na drobno.

Karičku vymiešame spolu s pažitkou a paradajkami, podľa chuti pridáme soľ a mleté čierne korenie. Do každého kúska bagety vsunieme uhorku. Takto pripravené bagety naplníme plnkou. Podávame so zeleninovým šalátom.

Tento recept nám posielal: František z Prešova

náročnosť: nízka

čas:

porcie: 6