



FOCACCIA Z MOZZARELLĄ

KREMEM POMIDOROWYM I PIECZONYMI WARZYWAMI

KANAPKI

Kiedyś byłam zdania, że kanapki to straszna nuda i sięgałam po nie wtedy, gdy naprawdę nie miałam weny twórczej do gotowania. Teraz kanapki to całkiem inny level. Kocham chleb i fakt, że z kanapek można stworzyć naprawdę różnorodne, ciekawe, smakowite a nawet wykwintne dania. Podczas podróży odkryliśmy również, że każda kuchnia ma jakieś swoje specjalne kanapki. Dzisiaj zainspirujemy się kuchnią włoską.



CZAS
PRZYGOTOWANIA
35 MINUT



CZAS
PIECZENIA
15 MINUT



PORCJE
2 PORCJE

F O C A C C I A Z M O Z Z A R E L L Ą

K R E M E M P O M I D O R O W Y M I P I E C Z O N Y M I W A R Z Y W A M I

S K Ł A D N I K I

1 cukinia
1 czerwona papryka
2 focaccie (ulubione pieczywo na dwie kanapki)
1 ząbek czosnku
2 łyżeczki czerwonego pesto (przepis [TUTAJ](#))
1/2 kubka śmietany
1 łyżka świeżego rozmarynu lub 1/2 łyżeczki suszonego
1 mozzarella
1 łyżka octu balsamicznego
1 łyżeczka pesto bazyliowego (przepis [TUTAJ](#)) lub parę listków świeżej bazylii.
oliwa z oliwek
sól i pieprz

P R Z Y G O T O W A N I E

- Piekarnik rozgrzej do 200 stopni C.
- Cukinię i paprykę umyj i osusz. Cukinię pokrój w plasterki. Pozbądź się z papryki nasion i pokrój ją w paski.
- Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Ułóż na niej pokrojone warzywa. Polej je 1/2 łyżki oliwy i dopraw solą i pieprzem. Wsadź do piekarnika i piecz przez 15 minut.
- W międzyczasie obierz czosnek i przygotuj praskę. Na ostatnie 5 minut pieczenia posmaruj warzywa czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Focaccie/pieczywo również włóż na ostatnie 5 minut do piekarnika by się podgrzały.
- Wymieszaj w małej miseczce śmietanę i dwie łyżeczki czerwonego pesto. Dopraw solą i pieprzem. Jeśli używasz świeżego rozmarynu umyj go i drobno pokrój. Mozzarellę pokrój w plasterki.
- Po upływie czasu wyciągnij warzywa i pieczywo z piekarnika, dodaj do nich pokrojony lub suszony rozmaryn i ocet balsamiczny.
- Posmaruj focaccie/pieczywo kremem pomidorowym, następnie przełóż ją warzywami, poukładaj na nich mozzarellę i delikatnie udekoruj pesto bazyliowym lub świeżą bazylią.

TIP: w sklepach można dostać pesto rosso i pesto genovese już przygotowane - jeśli nie masz ochoty lub czasu by przyrządzić pesto, kupione też jest dobrym rozwiązaniem.

Zerknij tylko na skład, ważne by były przygotowane z naturalnych składników.

Jeśli będziesz przygotowywać focaccie z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:

#kropipi

#platki_z_mlekiem_foodblog.

Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.

Smacznego