




Zapiekanki z pesto i suszonymi pomidorami

 smakujmy


Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

długa bagietka - 1 szt.

suszone pomidory - 1/2 słoik

ser mozzarella - 2 opakowanie

pesto - 1 słoik

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bagietkę przekroić na pół i podzielić na mniejsze kawałki. Posmarować ją pesto, a na wierzchu ułożyć pokrojoną mozzarellę i kilka pomidorów. Zapiekać w 180 st. C przez ok. 10 min, aż się ser roztopi.