



Bageta s Paprikáš salámem Selection

Ingredience:

2 ks světlých baget
100 g Paprikáš salámu Selection
6 sušených nakládaných rajčat
2 stroužky česneku
1 snítka hladkolisté petržele
1 menší římský salát
1 červená cibule
1 snítka tymiánu
1 červená paprika
olivový olej
čerstvě mletý pepř
sůl

Postup:

Červenou papriku opečeme v troubě předehřáté na 250 °C, dáme zapařit do igelitového sáčku a oloupeme. Vložíme do olivového oleje smíchaného s nastrouhaným stroužkem česneku a marinujeme alespoň 2 hodiny. Nakládané rajčata s trochou oleje rozmixujeme se stroužkem česneku a přidáme nasekanou petrželku. Bagetu rozpůlíme a natřeme tapenádou z rajčat. Na ni poklademe marinovanou červenou papriku, nakrájený salám, listy římského salátu a červenou cibuli.

