Ölz Super Soft kruh z mediteransko zelenjavo z žara in mocarelo

Sveže, mediteransko in polno zelenjave - popolno za 2 porciji in hitro pripravljeno.



Sestavine
4 rezine Ölz Super Soft kruha
40 g rukole
80 g paprike
80 g bučke
120 g Jajčevca
120 g mocarele
2 žlici olivnega olja
2 žlici bazilikinega pesta
mediteranska mešanica začimb
Sol in poper

Količina: 2 porciji

Čas priprave
15 min

1. Priprava kruha:
Pripravite rezin Ölz Super Kruha.

2. Priprava zelenjave:
Rukolo operite in dobro osušite. Papriko, bučko in jajčevec operite ter narežite na tanke rezine.

3. Peka zelenjave:
V ponvi segrejte olivno olje in zelenjavo na srednji temperaturi popecite do zlato rjave barve. Začinite z mediteranskimi začimbami, soljo in poprom.

4. Priprava mocarele:
Mocarelo narežite na tanke rezine.

5. Sestavljanje sendviča:
Na dve rezini kruha položite rukolo. Dodajte pečeno zelenjavo in rezine mocarele.

6. Dodajte piko na i:
Pokapajte z bazilikinim pestom in po želji dodajte še malo sveže rukole.

7. Zaključek:
Pokrijte s preostalima rezinama kruha in sendviča diagonalno prerežite na polovico.

8. Serviranje:
Postrezite takoj ali zapakirajte kot okusno malico za na pot.