



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Pesto rajčatové
- 12 krajců toastového chleba
- sůl
- 2 mozzarely
- mouka
- 3 vejce velikosti M
- 4 snítky bazalky

Zapečený toast s mozzarellou a pestem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

Příprava:

12 krajců toastového chleba okrajíme od kůrek. Mozzarellu nakrájíme na tenké plátky a trochu je osolíme. 4 krajíce toastového chleba vyložíme mozzarellou tak, aby nepřesahovala přes okraje. Proložíme dalším krajícem a potřeme **NIKAL Pestem Rajčatovým**. Na pesto položíme třetí krajíc.

Sendvič pevně stiskneme, přepůlíme a obalíme v mouce. Rozšleháme 3 vejce a obalíme v nich půlky sendviče.

Na pánvi rozežhřejeme 2 lžíce **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra** a poté na něm opečeme sendviče s mozzarellou a pestem dozlatova. Sendviče servírujeme teplé na talíři ozdobené lístky bazalky.

Všechny produkty **NIKAL** si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 27,4 g tuk • 8,2 g sacharidy • 18,6 g bílkoviny
1,6 g vlákniny • Energetická hodnota 356 kcal