



JERNEJ KITCHEN

SENDVIČ Z RICOTTO IN PARADIŽNIKI

Sendvič z ricotto in paradižniki je hiter 5-minutni recept za zdrav prigrizek, zajtrk, brunch. Odličen za piknike, vroče poletne dni in sezono paradižnikov.

ZA 2 SENDVIČA
PRIPRAVA: 5 MINUT

SENDVIČ Z RICOTTO IN PARADIŽNIKI

2 kosa kruha za sendviče

1 čajna žlička olivnega olja, za kruh

100 g ricotte

1 strok česna

1 čajna žlička olivnega olja

2 večja paradižnika

6 listkov bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

toaster (poljubno)

skodelica

metlica

KRUH POPEČEMO

Kruh pokapljamo z oljčnim oljem in popečemo v toasterju ali v ponvi, oziroma pečici.

PRIPRAVIMO NAMAZ

V skodelici z metlico stepemo ricotto. Dodamo strt strok česna, olivno olje ter po okusu začинimo s soljo in poprom. Paradižnik narežemo na rezine.

PRIPRAVIMO SENDVIČ

Po kruhu radodarno premažemo ricotin namaz, po vrhu razporedimo rezine paradižnika in svežo baziliko. Poljubno pokapljamo z olivnim oljem in še dodatno začинimo s soljo in poprom, po želji.