



## JERNEJ KITCHEN

# SENDVIČ S PESTOM IN PARADIŽNIKI

Sendvič s pestom in paradižniki je svež in lahek poletni sendvič. Odličen za piknike, hitro kosilo ali prigrizek, pa tudi za druženja.

ZA 1 VELIK SENDVIČ (2 - 4 OSEBE)  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### SENDVIČ S PESTOM IN PARADIŽNIKI

1 kruh Drožnik (Žito)

1 čajna žlička olivnega olja

250 g mozzarella sira

1 večji paradižnik

1 čajna žlička olivnega olja

90 g Pesto Genovese (1/2 recepta)

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

pekač

papir za peko

kuhinjski nož

### KRUH

Drožnik vzdolž prerežemo na pol in ga pokapljamo z oljem. Postavimo na pekač in v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 10 minut pri 200 °C, da se kruh popeče.

### SENDVIČ

Spodnji del popečenega kruha premažemo s [pestom](#). Čez pesto natrgamo večje kose mozzarelle. Čez sir razporedimo rezine večjega paradižnika in po okusu solimo ter pokapljamo z olivnim oljem. Zapremo z drugim delom kruha, prerežemo na pol in postrežemo.