



Пълнен хляб за пикник



СЪСТАВКИ

1 бял самун **хляб**
2 с. л. слънчогледово олио
2 малки тиквички, нарязани
1 глава червен лук, тънко
нарязана
150 г **сирене моцарела**, нарязано
на филийки
буркан с 200 г печени домати и
чушки в олио

ЗА ПЕСТОТО

1 скилидка чесън
щипка сол
40 г листа босилек
25 г **кедрови ядки**
30 г **сирене Пекорино**
40 г **сирене Пармезан**
50 мл зехтин "екстра върджин"

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В хаванче счукайте чесъна със солта. След това добавете листата босилек и намачкайте отново, преди да добавите кедровите ядки. Натрошете всичко добре и след това добавете сиренето и бавно добавете зехтина. Сега разбийте, докато се смеси добре и го оставете настрана.

Загрейте олиото в тиган и добавете тиквичките на филийки и запържете 2-3 минути до златисто и след това ги обърнете от другата страна. Също така запържете лука в същия тиган до златисто.

Вземете готов бял хляб и изрежете кръг отгоре. Сега извадете малко от хляба и направете място за пълнежите.

Намажете вътрешността на хляба с пестото, като оставите няколко лъжици настрана. Сега сложете пестото с пригответените тиквички и поръсете малко сол отгоре.

След това извадете печените чушки и доматиите от маслото и ги поставете върху тиквичките. След това добавете слой от филийките моцарела върху доматиите. Последният слой ще бъде пърженият лук.

Вземете изрязания кръг на хляба и намажете с останалото песто и го поставете върху лука, като затворите хляба отново. Увийте го плътно със слой от прозрачно фолио и го оставете да почине в хладилника за час-два.

Когато сте готови за сервиране, отстранете залепващото фолио от хляба и го нарежете на филийки и сервирайте.