



## 12. Bagietka z pesto i serem Carre

### PRZEPIS

Do malaksera wrzucamy składniki na pesto: natkę pietruszki, migdały, czosnek. Miksujemy i powoli dolewamy oliwy aż osiągniemy odpowiednią konsystencję. Doprawiamy do smaku szczyptą soli.

Bagietkę dzielimy na części i przekrajamy wzdłuż. Smarujemy pesto, układamy na przemian plaster pomidora i plaster sera Carre de Camembert. Wierzch polewamy obficie naszym świeżo przygotowanym pesto. Bagietki są gotowe do podania.

Ciekawą opcją jest podpieczenie bagietki w piekarniku przed robieniem kanapek.

### SKŁADNIKI

#### Składniki na 1-2 porcje:

- 1 pszenna bagietka
- 2 duże, dojrzałe pomidory
- 1 Carre de Camembert Président Naturalny 200g
- Pęczek natki pietruszki
- 1-2 ząbki czosnku
- Garść migdałów (mogą być w skórce)
- Oliwa

