

# HUBOVÁ BRUSCHETTA



Na  
10 ks  
mini  
bruschetty

**Doba prípravy: 15 minút**

**Doba varenia: 10 minút**

## Suroviny:

- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 šalotka alebo malá cibuľa (50 g), olúpaná a nakrájaná na kocky
- 200 g šampiňónov
- 20 g rukoly
- 1 čajová lyžička citrónovej šťavy
- 1 lyžička balzamického octu
- mleté čierne korenie
- Mevalia Mini Baguette
- Niekoľko listov rukoly na ozdobu

## Postup:

1. Očistite huby a nakrájajte.
2. Na panvici zohrajte 1 lyžicu olivového oleja, pridajte cibuľu a nakrájané šampiňóny, opražte na strednom plameni až do hneda. Odstráňte zo zdroja tepla.
3. Predhrejte teplovzdušnú / plynovú rúru na 200/180 °C.
4. Zmiešajte jemne nasekanú rukolu s cibuľou a šampiňónmi. Pridajte citrónovú šťavu, balzamikový ocot a zvyšný olej a dochuťte korením.
5. Upečte Mevalia Mini Baguette podľa návodu, nechajte ich vychladnúť a pozdĺžne ich rozpoľte.
6. Naplňte každú Mevalia Mini Baguette hubovou zmesou, ľahko zatlačte, umiestnite na plech a pečte 10 minút v predhriatej rúre.
7. Podávajte ozdobené lístkami rukoly.

## TIP:

Náplň môže byť urobená v predstihu a uchovaná v zakrytej nádobe v chladničke po dobu až 24 hodín.



<b>Celé množstvo</b>	Energia - 316 kcal	6,4 g bielkovín	202 mg Phe
<b>1 porcia</b>	Energia - 32 kcal	0,6 g bielkovín	20 mg Phe
<b>Mevalia Mini Baguette (100g)</b>	Energia - 229 kcal	0,9 g bielkovín	23 mg Phe