

## Obłędne grzanki z burratą i pomidorkami

### Wskazówki

- Czas przygotowania: 25 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 395 kcal \ B-12 g \ T-25 g \ W-30 g \ Bł-2 g

### Składniki

- ✓ bagietka – 1 sztuka (120 g)
- ✓ pomidorki koktajlowe – 2 garście (200 g)
- ✓ czosnek – 1 ząbek (3 g)
- ✓ suszone pomidory z bazylią – 1/2 łyżeczki
- ✓ sól – 1 szczypta
- ✓ oliwa – 2 łyżki (20 g)
- ✓ burrata – 1 opakowanie (125 g)
- ✓ świeża bazylija – 1 garść (3 g)

### Przygotowanie

1. Pomidorki poprzekrajaj, wymieszaj z oliwą, czosnkiem, suszonymi pomidorami z bazylią i solą. Piecz w 200C przez 20 minut.
2. Bagietkę przekrój, posmaruj oliwą i zapiekaj 10 minut w 200C.
3. Wyciągnij wszystko z piekarnika.
4. Na bagietce rozsmaruj burratę, dołóż upieczone pomidorki i posyp posiekaną świeżą bazylią.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/obledne-grzanki-z-burrata-i-pomidorkami/>