



## Bruschetta s mungem a rajčátky

veganský

Středně obtížné

35 minut

Pro 4 osoby



### Ingredience

150 g fazolí mungo  
2 lžíce olivového oleje  
2 stroužky česneku + 1 stroužek  
na potřetí  
300 g cherry rajčat  
bazalka  
250 g kvasového chleba  
Country Life

### Jak na to?

1. Mungo uvařte do měkka v osolené vodě. Slijte, rozdělte na dvě poloviny, jednu jemně pomačkejte. Smíchejte celé a pomačkané fazole a odložte stranou.
2. V pánvi na rozehřátém oleji osmahněte česnek nakrájený na tenké plátky. Přisypte celá cherry rajčata a opečte do změknutí. Vmíchejte připravené mungo a bazalku nasekanou najemno, důkladně promíchejte.
3. Chleba nakrájejte na plátky, zastříkněte olivovým olejem a opečte dozlatova na pánvi nebo v troubě. Topinky důkladně potřete zbylým česnekem a pokladte připravenou fazolovou směsí.