

# Pan bagnat s polníčkem

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



## Suroviny

Ingredience:

3 velká vejce, uvařená natvrdo 1 lžíce olivového oleje 1 velká, nejlépe sladší bílá cibule 1 čerstvá bageta, i celozrnná

Na náplň:

2 2–3 lžíce majonézy citronová šťáva dijonská hořčice 1 stroužek česneku, rozdrcený ančovičky nebo sardelová pasta 2 lžíce sekané petrželky 1 lžíce sekaných oliv sůl a pepř na dochucení 2 hrsti polníčku

## Postup

1. Dvě vejce si nechte stranou, zbylé nasekejte. Cibuli nakrájenou na kolečka osmahněte na lžici oleje dozlatova, asi pět minut. Bagetu rozkrojte, překrojte a vydlabejte. Vydlabanou střídku rozmixujte a promíchejte v misce s majonézou, šťávou, hořčicí, drceným česnekem, sardelovou pastou, sekanými vejci, petrželkou, olivami a podle chuti osolte a opepřete.

2. Při podávání naplňte půlky bagety majonézovou směsí, zakápněte olejem zbylým od smažení cibulky, přidejte kolečka vajec, cibuli a posypte polníčkem. Přikryjte druhou půlkou bagety, nechte chvíli v chladu odpočinout, aby se vůně propojily, a podávejte. Takto obložit můžete i běžný chléb.

## Poznámka

Různými variantami obložené bagety, v níž nesmí chybět pikantní nádech ančoviček, voní léto na Azurovém pobřeží...