

Bruschetta z pomidorkami i czarnymi oliwkami



IZA0823



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidorki	3 sztuki
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 sztuki
oliwki czarne	8 sztuk
bagietka	2 sztuki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułeczki kroimy na pół i podpiekamy w tosterze lub w piekarniku(ok 5-7 minut w 180C). Pomidorki(moje z działki śliwkowe lecz małe) myjemy i kroimy w małą kosteczkę. Dymkę obieramy i jasną część kroimy w drobne plasterki. Oliwki czarne wyciągamy z zalewy, kroimy w plastry. Na talerz kładziemy bułeczki. Nakładamy pomidorki, doprawiamy solą i pieprzem. Posypujemy dymką oraz oliwkami czarnymi. Całość polewamy oliwą z oliwek.