

Bruschetta ze smażonymi kaparami.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

chleb	2 kromki
ząbek czosnku	1 szt
pomidor	1 szt
zioła	1 łyżeczka
kapary	2 łyżki
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kromki chleba typu włoskiego,
- KROK 2 zrumienić z obu stron. Natrzeć z obu stron roztartym czosnkiem.
- KROK 3 Nałożyć plastry pomidora, posypać pieprzem i ziołami (bazylia lub tymianek cytrynowy).
- KROK 4 Kapary krótko smażyć w głębokim tłuszczu, aż będą chrupkie i się rozwiną.
- KROK 5 Osączyć je i posypać nimi pomidory.
- KROK 6 Podawać ze skrawkami parmezanu lub kwaśną śmietaną.