

## Bruschetta z cebulą i kozim serem



**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>twardy kozi ser</b>	12 dag
<b>zmiądzony czosnek</b>	3 ząbki
<b>suszony pomidor odsączony z oliwy pokrojony w paski</b>	3 dag
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pomidor koktajlowy</b>	3 szt
<b>bazylia</b>	3 listki
<b>bagietka</b>	6 kromek
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>wino czerwone wytrawne</b>	0,75 szklanki
<b>cebula</b>	2 szt
<b>olej</b>	4 (z dodatkiem rozmarynu)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kromki bagietki posmarować olejem i odstawić. Pozostały olej rozgrzać na patelni, dodać czosnek i lekko go podsmażyć. Zmniejszyć ogień, dodać cebulę, wino, doprawić solą oraz pieprzem i udusić na małym ogniu, stale mieszając. Włożyć suszone pomidory i dusić 1 minutę. Kromki bagietki przyrumienić w piekarniku, nałożyć masę cebulową, posypać pokruszonym serem i zapiekać około 3 minut. Podawać ciepłą z pomidorkami koktajlowymi przekrojonymi na pół, posypaną listkami bazylii.