

Bruschetta klasyczna



BRENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidor	2 sztuki
oliwa	
czosnek	3 ząbki
sól	
pieprz	
parmezan starty	
ciabatta	2 sztuka
bazylia	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciabattę kroimy na pół, układamy w płaskim naczyniu żaroodpornym i skrapiamy oliwą. Pomidory kroimy w niezbyt drobną kostkę i wrzucamy do miski (można wcześniej obrać pomidora ze skóry). Można również usunąć pestki z sokiem, jednak jeżeli są bardzo smaczne pomidory, to szkoda marnować jakąkolwiek ich część. Do pokrojonych pomidorów dodajemy wyciśnięty czosnek i posiekane listki bazylii. Całość w misce skrapiamy oliwą z oliwek i doprawiamy solą i pieprzem do smaku, a następnie dokładnie mieszamy.

Nagrzewamy piekarnik do 200 stopni i pieczemy bruschetty około 15 min. Wyjmujemy z piekarnika i posypujemy parmezanem.