

Bakłażanowe bruschetty



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	2 szt
papryka czerwona	1 szt
cebula czerwona	1/2 szt
suszone pomidory	4 szt
pomidorki koktajlowe	6 szt
oliwki czarne Smak	8-10 szt
kapary całe Smak	1 łyżeczka
mozzarella w kulce	1 szt
bazylia świeża	3 łyżki
sos sojowy	1-2 łyżeczki
ocet balsamiczny	2 łyżki
Pieprz czarny Prymat w młynku	
sól	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany kroimy w plasterki o grubości ok. 1 ½ cm., solimy i odstawiamy.

Paprykę, świeże i suszone pomidory i cebulę kroimy w kostkę, oliwki, kapary i mozzarellę drobno siekamy. Wszystkie składniki mieszamy w misce, dodajemy połowę listków bazylii, sos sojowy, ocet balsamiczny i mieszamy. Przyprawiamy do smaku pieprzem. Plasterki bakłażana smarujemy oliwą i grillujemy lub podpiekamy ok. 10-15 minut.

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni. Na każdy plasterzek bakłażana nakładamy po ok. 2 łyżki nadzienia i zapiekamy ok. 10-15 minut aż ser się rozpuści. Przed podaniem bakłażanowe bruschetty posypujemy pozostałą bazylią.