

Na szybko: Bruschetta



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	1 szt.
pomidory malinowe	2-3 szt.
czosnek	2 ząbki
suszone pomidory z czosnkiem	3-4 szt.
olej z suszonych pomidorów	
czarne oliwki	1 garść
oregano	1 łyżka
mozzarella	100 g
bazylia świeża	1 garść
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczewo pokroić na kromki. Czosnek przecisnąć i dodać do 3-4 łyżek oleju z suszonych pomidorów, wymieszać oraz posmarować kromki.
Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w drobną kostkę. Przełożyć na sito i odsączyć. Suszone pomidory, oliwki i mozzarellę drobno pokroić. Wymieszać wszystkie składniki, dodać oregano.
Nadzienie nałożyć na kromki, zapiekać kilka minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni Celsjusza. Przed podaniem posypać listkami świeżej bazylii i doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem.