



Tekst i zdjęcie: **Wadera93** - Młodszy Kucharz (330)

Bruschetta

Zapiekane włoskie kanapki

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Kolacja

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- bazylią, 0 szt.
- bułka , 1 szt.
- czosnek, 1 szt.
- pomidor, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Pieczywo pokroić na kromki, natrzeć przekrojonym na pół zębkiem czosnku (jeśli lubimy intensywny smak czosnku można użyć startego). Skropić oliwą extra vergine. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Pokroić w kostkę, odsączyć z nadmiaru soku. Ułożyć na kromkach pieczywa, opcjonalnie dodać cieniutko pokrojoną dymkę i ser (w małych kawałkach lub starty). Zapiekać w piekarniku pod grillem ok. 5 minut aż grzanki się zrumienią a ser roztopi. Posypać listkami bazylii, doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem.

