

bruchetta

Przepis dodany przez użytkownika Gouranga

przystawka badz lekka kolacja :)

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mały pomidor - 1 szt.
- bulki - 2 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka(i)
- sol - 1 szczypta(y)
- pieprz - 2 szczypta(y)
- czosnek - 3 szczypta(y)
- bazylia - 2 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

miseczka

Etapy przyrządzania:

- 1.** rozgrzewamy piekarnik do 220 stopni C (ja mam elektryczny)
sparzamy pomidora i obieramy go ze skory
kroimy bulki tak jak chleb w kromki o krawedzi ok 2cm
- 2.** kroimy pomidora w kosteczkę (ok 0,5cm krawedz lub wieksza) wyrzucając (lub zjadając :)) pestki
do miseczki wlewamy oliwę z oliwek i dodajemy sol pieprz bazylie i czosnek dobrze mieszamy oliwę i wsypujemy kosteczki mieszając tak aby każda umoczyła się z każdej strony w oliwie
- 3.** bulki pieczemy 3-4 minuty układamy na talerz
na bulki nakładamy kosteczki pomidora
SMACZNEGO

Jak podawać?

często :)