

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 kosteczke (ok 0,5cm krawedz lub wieksza) wyrzucajac (lub zjadajac :)) pestki
do miseczki wlewamy oliwe z oliwek i dodajemy sol pieprz bazylie i czosnek dobrze mieszamy oliwe i wsypujemy kosteczki mieszajac tak aby kazda umoczyla sie z kazdej strony w oliwie
- 3.** bulki pieczemy 3-4 minuty wykladamy na talerz
na bulki nakladamy kosteczki pomidora
SMACZNEGO

Jak podawać?

czesto :)