

Przepis na:

Bruschetta Italiana

SKŁADNIKI:

- 1 duża bagietka
- 1 opakowanie sera mozzarella
- 3 średnie pomidory lub 15 szt pomidorków koktajlowych
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- szczypta soli i pieprzu
- chili / pieprz cayenne
- czosnek granulowany / mały ząbek świeżego czosnku
- garść świeżej bazylii

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Myjemy pomidory i listki bazylii.
2. Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni (termoobieg).
3. Mozzarellę kroimy na małą kostkę.
4. Pomidory kroimy w kostkę.
5. W miseczce mieszamy oliwę z przyprawami (przeciskamy czosnek przez prasę).
6. Bagietkę kroimy na krążki o grubości ok 1,5 - 2cm.
7. Krążki układamy na dużej blaszce do pieczenia.
8. Na bagietce układamy pomidorki.
9. Następnie na pomidorki pokrojoną mozzarellę.
10. Blaszkę z zapiekankami wkładamy na 10-15 min do piekarnika.
11. Po wyjęciu delikatnie oblewamy oliwą i podajemy ze świeżą bazylią.
12. Smacznego!

