

Bruschetta se slaninovo-rajčatovou směsí

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- slanina 6 plátek
- paprika červená 3 ks
- ciabatty 1 ks
- čerstvé bazalky 2 lžíce
- červený vinný ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyté papriky osušíme, dáme celé na gril, když začne slupka hnědnout vložíme je do mikrotenového sáčku, necháme chvíli zapařit, pak slupky sloupneme, odstraníme stopky i semínka a nakrájíme na kostičky
2. Na rozehřátém oleji opražíme na kostičky nakrájenou slaninu, pak slaninu dáme na papírový ubrousek, aby odsál přebytečný tuk
3. Do mísy dáme opečenou nakrájenou papriku, přidáme na drobno nasekanou bazalku, dochutíme vinným octem, dvěma lžicemi olivového oleje, solí, mletý pepřem a nakonec vmícháme opraženou slaninu
4. Ciabattu nakrájíme na plátky, zakápneme olivovým olejem a opečeme po obou stranách na grilu
5. Na opečenou ciabattu navrstvíme slaninovo-paprikovou směs, ozdobíme lístky čerstvé bazalky a podáváme.

Poznámka:

ciabatty - italská bageta