

Bruschetta al pomodoro

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- čerstvá bazalka 1 hrst
- česnek 1 stroužek
- olivový olej 1 lžíce
- ciabatta 2 ks
- koření na bruschettu 1 lžička
- sherry rajčata 250 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

- 1) Chery rajčata nakrájíme na osminky nebo i menší kousky, osolíme a opeříme a okořeníme.
- 2) Bazalku až na pár listů nasekáme najemno a přidáme k rajčatům.
- 3) Celé to zastrčíkne olivovým olejem.
- 4) Ciabatu nakrájíme na plátky, pomažeme česnekem a opečeme na olivovém oleji.
- 5) Na každou ciabattu dáme rajčatovou směs a lístky bazalky na ozdobu.
- 6) Těsně před podáváním zastrčíkne olivovým olejem.