

Bruschetta po warmińsku.



Autor: **Majala**
Przepisów: **94** Ocena: **943**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- bułki grahamki 5 szt.
- Passata (gęsty przecier z pomidorów z ziołami
- zioła prowansalskie, czosnek granulowany, pieprz kolorowy
- olej lniany (znakomita będzie też oliwa z oliwek)
- Mozzarella

Sposób przygotowania:

- 1 Bułki pokroić w kromki,



- 2 Kromeczki rozłożyć na papierze do pieczenia. Każdą kromeczkę posmarować olejem lnianym . Można też oliwą z oliwek. Będzie bardziej po włosku. A następnie posypać ziołami prowansalskimi i granulowanym czosnkiem.



- 3 Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor. Blachę wyjąć i przełożyć kromeczki na drugą stronę, wstawić na kilka minut. Trzeba uważać, bo wszystko trwa bardzo krótko.



- 4 Kromeczki posmarować Passatą , położyć mozzarellę i pomidorka. Oprószyć świeżo zmielonym pieprzem, solą i czarnuszką. Można położyć listek bazylii lub pietruszki.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: