

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą



Autor: **smaker**
Przepisów: **37** Ocena: **1006**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciabatta 1 sztuka
- Pomidor 1 sztuka
- Oliwa 2 łyżki
- Czosnek 1 ząbek
- Bazylia 1 łyżka
- Mozzarella 30 g

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidora obieramy ze skórki i kroimy w kostkę, mozzarellę kroimy w kostkę, bazylię siekamy.
- 2 Ciabattę skrapiamy oliwą, smarujemy zmiądzonym czosnkiem, na wierzchu układamy pomidora wymieszanego z mozzarellą.
- 3 Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni i zapiekamy bruschettę około 5 minut, aż ser się rozpuści a pieczywo nabierze złotego koloru.
- 4 Przed podaniem posypujemy posiekanymi listkami bazylii.

Twoje notatki do przepisu: