

Bruschetta przekąska na każdą okazję

Bruschetta to włoska przekąska, którą odkryłem całkiem niedawno. Jest bardzo prosta w przygotowaniu a zapewniam Was, że zadowoli niejednego "zjadacza" chleba.

Bruschetta bo to o niej dzisiaj mowa to kanapka, przekąska jak kto woli przygotowana z chleba włoskiego. Można zastosować bagietkę, dowolne pieczywo. Ja preferuję chleb włoski, który można dostać w Lidlu.

Jakie składniki są potrzebne do przygotowania Bruschetty?

- 1 chleb włoski lub bagietkę
- 3 Wasze ulubione pomidory
- dwa ząbki czosnku
- 5 łyżek stołowych oliwy z oliwek
- 5 łyżek stołowych passaty pomidorowej
- jedna cebulka szalotka
- szczypior
- przyprawy do pasty po jednej łyżeczce: bazylia, oregano, czerwona słodka papryka, suszone pomidory, (można kupić gotową mieszankę przypraw włoskich)
- masło

Przygotowanie Bruschetty

Oliwę i przyprawy mieszam ze sobą w miseczce. Dodaję wyciśnięty czosnek oraz passatę. Odstawiam na ok. 30 minuta aż się nasze składniki przegryzą.

Chleb lub bagietkę kroimy w dowolny sposób. Ja smaruję cienko masłem i wkładam do piekarnika i opiekam aż się lekko zarumienią nasze grzanki.

Pomidory kroimy w drobną kostkę, siekamy cebulkę oraz szczypiorek i łączymy ze sobą. Ja dodatkowo skrapiam tę sałatkę oliwą z oliwek.

Gdy nasze grzanki są już upieczone, nakładam na nie naszą pastę oraz sałatkę. Można posolić oraz popieprzyć jak ktoś lubi ☐

Oto cała filozofia mojej Bruschetty.

Smacznego

