





Bruschetta

przepisy.pl



 20 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- kromka bagietki - 12 sztuk
- Rama z olejem z awokado i nutą limonki** - 2 łyżki
- pomidor - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- kilka listków bazylii
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- suszona bazylia - 0.5 łyżeczek
- suszone oregano - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 szczypty

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój bagietkę na 12 kromek. Rozgrzej piekarnik do 190 stopni, włóż kromki i piecz do czasu, aż uzyskają złoty kolor.
2. Do małej miseczki włóż drobno pokrojone pomidory, całość wymieszaj z posiekaną cebulą, czosnkiem, bazylią, oregano i pieprzem.
3. Po wyjęciu kromek z piekarnika poczekaj, aż ostygną, a następnie każdą z nich posmaruj Ramą z olejem z awokado i nutą limonki.
4. Ponakładaj mieszankę pomidorową po równo na wszystkie kromki bagietki. Całość udekoruj listkami bazylii.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl