



przepisy.pl

Bruschetta z tuńczykiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczywo na grzanki - 1 sztuka
- pomidory - 6 sztuk
- tuńczyk z puszki w zalewie własnej - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- szalotki - 2 sztuki
- świeża bazylia - 0.5 pęczków
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- sok z połowy cytryny - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo pokrój w cienkie kromki i podsmaż je na patelni z dodatkiem połowy oliwy do momentu, gdy zrobi się chrupiące. Odłóż je na papierowy ręcznik, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
2. Pomidory sparz, obierz ze skórki i pokrój oddzielając pestki.
3. Posiekaj czosnek, a szalotki pokrój w kostkę.
4. Do pomidorów dodaj czosnek, zioła, przyprawę w mini kostkach Knorr oraz szalotkę.
5. Odcedź tuńczyka, dodaj do pozostałych składników i wymieszaj.
6. Całość dopraw pozostałą oliwą z oliwek, sokiem z cytryny i pieprzem. Układaj na grzankach i od razu podawaj.

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