



Russell Hobbs

Spędźmy te chwile razem.



BRUSCHETTA Z MOZARELLĄ I POMIDORAMI

Porcje

8-10

Czas przygotowania

15-20 minut

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wydryluj pomidory

Obierz i usuń rdzeń cebuli.

Posiekaj grubo cebulę przy pomocy pojemnika do rozdrabniania

Dodaj bazylię i pomidory, rozdrobnij

Dodaj ocet, olej i przyprawy do smaku

Rozłóż mieszankę na kromki ciabatty i zetrzyj odrobinę sera na wierzchu

Połóż kilka liści bazylii na wierzchu i podawaj

SKŁADNIKI

8 - 10 kromek ciabatty, grubości ok 1 cm,
natarta czosnkiem i oliwą z oliwek, doprawiona
i grillowana

8 dojrzałych pomidorów winnych

½ czerwonej cebuli

10 liści świeżej bazylii

20 ml octu z sherry

30 ml dobrej jakości oliwy z oliwek

Ser mozzarella Buffalo, ser kozii lub ser feta

Sól morską dla smaku

Świeżo zmielony pieprz dla smaku