Bruschetta

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: **3**

82 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/bruschetta

Příprava

Paradajky umyjeme a spolu s cibuľkami nakrájame na drobné kocky. Cesnak prelisujeme alebo nakrájame na jemno. Suroviny zmiešame, dochutíme soľou, korením, oreganom, nasekanou čerstvou bazalkou a pokvapkáme olivovým olejom. Hotovú bruschettu necháme odležať. Bagetu alebo celozrnný rohlík nakrájame na kolieska, opečieme na sucho na panvici a dáme na tanier. Na každé koliesko dáme bruschettu a ozdobíme bazalkou. Výborné predjedlo, alebo chuťovka na oslavu.

Ingredience

- 400 g rajčat
- 5 stroužků česneku
- 100 ml olivového oleje
- 2 červené cibule
- 1 svazek čerstvé bazalky
- špetka pepře
- 1 lžička sušeného oregana
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Labužník, Předkrm