

Bruschetta

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 13/10

Kızartılmak üzere domates, fesleğen ve zeytinyağıyla hazırlanan İtalyan aperatifi.

Malzemeler

- 1 adet Baget ekmeği
- 4 adet Domates
- 2 diş Sarımsak
- 8 yaprak Taze fesleğen
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Balzamik sirke
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Ekmekleri dilimleyip 200°C fırında 8 dakika kızartın.
2. Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın.
3. Domates, kızartılmış fesleğen, zeytinyağı, sirke ve tuzu karıştırın.
4. Kızartılmış ekmeklere sarımsak sürün ve domates harcını paylaştırın.

PÜF NOKTASI

Domates harcını ekmeğin üzerine servis öncesi koyun; ekmeği 5 dakika kızartın.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı başlangıçta başlangıçta sunun.

Alerjenler

Gluten