

Pan con Tomate

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 13/10

Katalan pan con tomate, kızartılmış ekmeğe sarımsak ve olgun domates sürülen sade bir sofralı kokmadır.

Malzemeler

- 8 dilim Ekşi mayalı ekme
- 3 adet Olgun domates
- 2 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Ekşi mayalı ekme dilimlerini 220°C fırında 8 dakika kızartın.
2. Domatesleri rendeleyin, sarımsaklıslerini ikiye kesin.
3. Kızartılmış ekmeğin yüzeyine sarımsaklı hafifçe surtun.
4. Rendelenmiş domatesi ekmeğin üstüne paylaşarak zeytinyağı gezdirin.
5. Pan con tomate'yi domates suyunu salmadan hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği kızartırken sarımsaklı yüzeye sürün; domates daha iyi tutunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne iri deniz tuzu serpip kahvaltıda jambon ya da peynirle sunun.

Alerjenler

Gluten