Bruschetta s rajčaty

Recepty



Budete potřebovat

zralá rajčata	0,5 kg
extra panenský olivový olej	
kořenicí směs Mix à la Toscana	1 ks
bílý chléb nebo světlá bageta	1 ks
česnek	1 ks

bazalka	na ozdobení

Příprava receptu

Rajčata nakrájejte na menší kostičky a slijte polovinu uvolněné šťávy. Přidejte olivový olej, kořenicí směs dle chuti a dobře promíchejte. Pečivo potřete olejem a z obou stran opečte na pánvi a následně potřete česnekem. Na pečivo nandejte rajčatovou směs a dozdobte čerstvou bazalkou.