Bruschetta ze świeżymi ziołami, czosnkiem i parmezanem

definicjasmaku

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- duży dojrzały pomidor - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- listki świeżej bazylii - 10 szt.
- gałązki świezego oregano - 2 szt.
- kapary - 3-4 szt.
- tarty parmezan - 2 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1-2 łyżka
- grahamka - 2 szt.

Dodatkowe info:

Bruschetta - czyli klasyka :) Grzanka skropiona oliwą z oliwek i natarta czosnkiem z dodatkiem pomidorów i bazylii. Moja wersja jest nieco bogatsza bo zawiera jeszcze tarty parmezan, kapary i świeże oregano. Pycha :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grahami kroimy w plasterki skrapiamy oliwą z oliwek i grilujemy lub zapiekamy w piekarniku.

KROK 2: W tym czasie kroimy pomidory w kostkę i łączymy z posiekanymi ziołami, cebulką, kaparami oraz parmezanem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

KROK 3: Ciepłe grzanki nacieramy przekrojonym ząbkiem czosnku.

KROK 4: Na grzankach układamy pomidory i podajemy od razu.