

Bruschetta

2 porcje 10 minut

Składniki

- 300 g pomidorów rzymskich, pokrojonych w kostkę, pozbawionych nasion
- 15 g liści świeżej bazylii
- 75 ml oliwy z oliwek
- 75 g szalotki, posiekanej
- 15 g ząbków czosnku
- 2 łyżeczki suszonego oregano
- 10 g sera parmezan, tartego
- 1 półbagietka, pokrojona w kromki, ugrillowana
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 300 g pomidorów, 15 g bazylii, 75 ml oliwy z oliwek, 75 g szalotki, 15 g czosnku oraz 2 łyżeczki suszonego oregano. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Posiekaj.
4. Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Posiekaj.

6 Dodaj 1 łyżeczkę soli oraz 1/4 łyżeczki pieprzu. Całość wymieszaj szpatułką.

7 Całość przełóż na sitko i odcedź wodę.

8 Na ugrillowane kromki pieczywa wyłóż pomidory, a następnie posyp serem parmezan.

9 Gotowe do podania. Smacznego!