



### Suroviny

8 plátků chleba, nejlépe domácího  
1 kg dobře zralých rajčat  
**extra panenský olivový olej**

bazalka  
česnek  
**sůl**

## BRUSCHETTA

Jednoduchý a opravdu chutný pokrm se konzumuje zejména v létě, když jsou k dispozici pěkná šťavnatá rajčata. Je vynikající nejenom jako předkrm, ale hodí se také k aperitivu. Na jeho přípravu je třeba mít kvalitní chléb a vysoce kvalitní extra panenský olivový olej. Suroviny pro 4 osoby.

### Příprava:

Rozehřejte troubu na 180°C. Plátky chleba potřete česnekem a dejte je zapéci dozlatova. Zatím očistěte rajčata, oloupejte a odstraňte semínka, nakrájejte je na kostičky a ochutte olejem a solí. Rajčata položte na chléb, přidejte bazalku, několik kapek oleje a podávejte.



PŘEDKRMY



ZELENINA



20' PŘÍPRAVA



10' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST