ITĀĻU SVIESTMAIZE NO HUGO





Itāliski tā būtu bruschetta. Viņi paši to gatavo mazliet savādāk, bet pavisam nedaudz kā manā šodienas variantā. Galvenais, lai būtu svaiga maize, vislabāk ciabatta. Svaigu tomātu vietā var

izmantot kaltētus un eļļā. Patiesībā variantu ir bezgala daudz...

Jums būs nepieciešams:
Svaiga maize, tātad vislabāk ciabatta
Olīveļļa
Tomāti svaigi
Ķiploka daiviņa
Pētersīļi vai baziliks, vai abi
Sāls, malti melnie pipari
Vītināts šķiņķis (itāļu Prošuto vai spāņu Jamon)

Pieeja:
Vienkārši sagrieziet maizi šķēlēs un apgrauzdējiet eļļā no abām pusēm.
Sagatavojiet tomātus: smalki sagrieziet tos, pievienojiet sāli un piparus, mazliet olīvu eļļas, saspiestu ķiploku un smalki sagrieztus baziliku vai pētersīļus. Rūpīgi samaisiet.
Uz grauzdētas maizes šķēles kārtojiet tomātus, virs tiem lieciet šķiņķa šķēli.
GATAVS!!!

Lai labi garšo draugi!
Jūsu Hugo