TALIANSKA BRUSCHETTA SO ŠUNKOU OD HUGA





Zostal vám chlieb alebo bageta? Prišla nečakaná návšteva? Alebo máte jednoducho chuť na rýchle, chutné, talianske jedlo? Pripravte si Bruschettu (čítaj: brusketu) s čerstvými rajčinami a

šunkou. Prípravu zvládne naozaj každý. A je to mňamka!

Budete potrebovať:
chlieb alebo bagetu
olivový olej
rajčiny
cesnak
petržlenovú vňať alebo bazalku
soľ, čierne mleté korenie
šušenú šunku

Postup:
Chlieb alebo bagetu jednoducho nakrájajte na tenké pásiky a osmažte z každej strany na oleji.
V miske si pripravte rajčiny: na jemno ich nakrájajte, osoľte, pridajte trochu korenia, pár kvapiek oleja, pretlačený cesnak a na jemno nakrájanú bazalku alebo pertžlenovú vňať. Dôkladne zamiešajte.
Ochutené rajčiny uložte lyžičkou na opečený chlebík, na vrch položte šunku.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo