

Brusketa su pomidorais ir antienos file



Gaminimas

- 1.Ciabatą pjaukite išilgai per pusę ir padalinkite riekelėmis taip, kad kieta dalis būtų apačioje. Duonos riekeles apskrudinkite 200 C temperatūroje kelias minutes.
 - 2.Apskrudintas riekeles apšlakstykite aliejumi ir patrinkite česnako skiltele.
 - 3.Apkepinkite cukinijų riekeles ir apibarstykite druska.
 - 4.Susmulkinkite pomidorus, dėkite krapų, druskos, pipirų, česnako, aliejaus ir palikite pastovėti.
 - 5.Galite dalį brusketų ruošti su sūriu, likusias be sūrio. Ijunkite savo fantaziją ir dėkite viską, kas jums skanu.
 - 6.Sudėkite pomidorus,cukinijų griežinėlius, sūdytą-parūkytą antienos file, pagal skonį galite pašlakstyti balzamiko kremu. Jeigu sūrio netepsite, pomidorus ant duonelės dėkite paskutiniu momentu - prieš tiekiant,kad duonelė nepermirkėtų nuo pomidorų sulčių.
- Dėkojame už receptą Skanu, gražu ir su meile...Rita
- Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

keletos riekelių	Itališkos duonelės ciabatta
80 g	Kitchen me Sūdytos-parūkytos antienos file
200-300 g	vyšinių pomidorų
1 mažos	cukinijos
pasirinktinai	tepamo mocarela sūrio
1 v.š	alyvuogių aliejaus
2 skiltelių	česnako
pagal poreikį	šviežių krapų
žiupsnelis	druskos,pipirų