

Itališkosios bruschettos su antiena



Gaminimas

1. Duonelę supjaustykite plonomis riekelėmis ir kepkite orkaitėje, vidutiniškoje temperatūroje, kol taps traški.
2. Dubenėlyje sumaišykite aliejų, balzaminį actą bei smulkintus baziliko lapelius. Pomidoriukus perpjaukite pusiau arba padalinkite ketvirčiais, priklausomai nuo duonos riekelių dydžio. Smulkintus pomidorus suberikite į tą patį dubenėlį ir gerai išmaišykite.
3. Iškepusią duonelę aptepkite ožkų sūriu, gražiai išdėliokite KITCHEN me **antieną**, ir ant viršaus dėliokite pomidoriukus. Viską lengvai apšlakstykite likusiu balzaminio marinatu.

Nesigiriant, skonis nepakartojamas!
Už receptą dėkojame skaniai ir sveikai
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

40 g	Kitchen me sūdytos-parūkytos antienos file juostelių
1 vnt	Itališka duonelė
50 g	tepamo ožkų sūrio
1 v. š.	balzaminio acto
1 v.š	alyvuogių aliejaus
10 vnt	vynuoginių pomidoriukų
5 vnt	baziliko lapeliai