

PARADICSOMOS-MOZZARELLÁS BRUSCHETTA

Adag

8-10 fő re 15-20 perc

EIKŐSZŐ-TŐS

Távolítsa el a magokat a paradicsomokból

Hámozza meg a hagymát és vágja le a végét

Tegye a hagymát a tálba és durván vágja össze

Adja hozzá a paradicsomot és a bazsalikomot, és ezeket is vágja össze nagyobb darabokra

Adja hozzá az ecetet, az olajat és ízlés szerint fűszerezze

Kanalazza ezt a keveréket a ciabatta kenyerekre és tépjen/morzsoljon sajtot a tetejükre

Tépjen pár bazsalikomlevelet a tetejükre és máris felszolgálhatja az ételt

Hozzávalók

8 db érett fűtős paradicsom

Egy fél fej lilahagyma

10 levél friss bazsalikom

20 ml sherry ecet

Bivaly mozzarellasajt, kecskesajt vagy fetasajt

Tengeri só ízlés szerint

Darált feketebors ízlés szerint