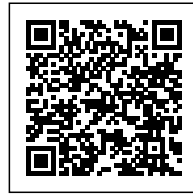




TALIANSKA BRUSCHETTA SO ŠUNKOU OD HUGA





Zostal vám chlieb alebo bageta? Prišla nečakaná návšteva? Alebo máte jednoducho chuť na rýchle, chutné, talianske jedlo? Pripravte si Bruschetu (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

šušenu 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, osolte, pridajte trochu korenia, pár kvapiek oleja, pretlačený cesnak a na jemno nakrájanú bazalku alebo petržlenovú vňať. Dôkladne zamiešajte.

Ochutené rajčiny uložte lyžičkou na opečený chlebík, na vrch položte šunku.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo