

Bruschetta s pečenými rajčaty a Sýrem na pánev

🕒 25 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 Sýr na pánev
- 1 bageta
- 250 g cherry rajčátek
- 2 stroužky česneku
- 2 lžice olivového oleje
- 1 lžička balzamikového krému
- 1 lžička medu
- bazalka na ozdobu



Návod na přípravu:

Bagetu nakrájíme na šikmé plátky (nebo podélně na větší kusy), dáme je na plech, zakápneme trochou olivového oleje a pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 8–10 minut dozlatova.

Cherry rajčátka promícháme s prolisovaným česnekem, olivovým olejem, medem a balzamikovým krémem.

Rozložíme je na plech a pečeme přibližně 15 minut, dokud nezměknou a nezačnou lehce karamelizovat.

Sýr na pánev opečeme na dobře rozehřáté pánvi z obou stran dozlatova.

Opečené plátky bagety obložíme pečenými rajčátky, přidáme kousky sýra a ozdobíme čerstvou bazalkou.