

Bruschete cu rosii



Bruschete cu rosii: micile dar extrem de savuroasele gustari pe care vi le promiteam inca de ieri ☐

Sper sa le degustati si astazi cu aceeasi mare pofta!!!

Ingrediente:

- 1 kg rosii
- 1 franzela
- 1 capatana mica de usturoi
- ulei de masline extravirgin
- 2 foi de dafin sau busuioc, optional
- sare

Mod de preparare:

Se taie franzela in felii mai grosute si se rumenesc pe gratar sau intr-o tigaie neunsa. Eu le-am pus in cuptor, la grill ☐



Se freaca bine feliile de paine cu usturoi, dupa care se stropesc cu ulei de masline:



Se oparesc rosiile (crestati-le usor la varf pentru a le desprinde mai usor pielea) si se decojesc, dupa care se toaca in bucatele mici sau se trec printr-o sita. Sucul de rosii astfel obtinut se pune pe foc si se presara un praf de sare; dupa ce a dat intr-un clocot, se pun foile de dafin si putin busuioc si se mai lasa cateva secunde la fiert pentru ca aromele sa se intrepatrunda. Dupa ce s-a racorit putin, se serveste pe feliile de paine pregatite, fie calde, fie reci:



Sunt ideale pentru micul dejun iar daca folositi uleiul meu bine aromatizat, de-aici: **Rosii uscate**, va veti bucura de niste bruschete si mai savuroase:



Sfat: Pentru niste bruschete mai usturoiate, adaugati 2, 3 catei de usturoi tocati si in compositia de rosii.

P.S. Varianta rapida a apatisantelor bruschete ar fi: felii de paine prajite in prajitor, unse cu usturoi si servite cu rosii proaspete, taiate cubulete. Musai sa-ncercati si-asa!!! ☐