

## Bruschetta z Twarogiem Delikatnym z Ziołami

Bruschetta to idealna przekąska dla wszystkich miłośników sera i pomidorów, których cudowny aromat podkreślają odpowiednio dobrane zioła.



### Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

10MIN



#### Składniki

- 1 opakowanie Twarogu Delikatnego z Ziołami
- 2 dojrzałe pomidory
- 1 szalotka
- 10 czarnych oliwek
- 5-6 listków bazylii
- 3 łyżki oliwy extra virgin
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz do smaku
- pieczywo

Pomidory pokrój w kostkę, oliwki w cienkie plasterki, a szalotkę i bazylię drobno posiekaj. Wszystkie składniki wymieszaj z 2 łyżkami oliwy, dopraw solą i pieprzem. Pieczywo posmaruj surowym ząbkiem czosnku, skrop lekko 1 łyżką oliwy i zapiekaj lub grilluj przez 2-3 minuty z obu stron. Na gotowe grzanki nałóż Twaróg Delikatny z Ziołami i gotową mieszankę.