

Itaalia bruchetta pardilihaga



Ettevalmistamine

1. Leivake lõigake õhukesteks viiludeks ja küpsetage praeahjus keskmisel temperatuuril, kuni muutub krõbedaks.
2. Segage kausis õli, balsamäädikas ning peeneks hakitud basiilikalehed. Tomatid lõigake pooleks või neljaks, sõltuvalt leivaviilukeste suuruselt Tükeldatud tomatid puistake samasse kausi ja segage hoolikalt läbi.
3. Küpsetatud leivaviilule määrige kitsejuustu, laduge peale KITCHEN me pardilina ja kõige peale pange tomatitükid. Piserdage peale ülejäänud balsammarinaad.

Ei tahaks kiita, kuid maitse on kordumatu!
Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

40 g	Kitchen me soolatud-suitsutatud pardifilee ribasid
1	Itaalia leivake
50 g	määritavat kitsejuustu
1 sl	palsamiädikat
1 sl	oliiviõli
10	viinamarjatomatit
5	basiilikalehte