



Wino Toskanii

Bruschetta Calda Con Mozzarella

Czas przyrządzenia: 20 min

Kaloryczność: 403 kcal

Ilość: 4 porcje

Składniki:

- 400 g mozzarelli di bufala,
- 4 kromki chleba do bruschetty,
- oregano,
- sałata,
- 4 pomidory,
- oliwa z oliwek,
- sól morską,
- pieprz

Przygotowanie:

Układamy na talerzu postrzępione liście sałaty, a następnie pokrojone w kostkę pomidory. Do miseczki wkładamy pokrojoną na kawałki mozzarellę, dodajemy suszone oregano, polewamy oliwą z oliwek, solimy i pieprzymy do smaku. Całość dokładnie mieszamy. Pieczemy nasze kromki chleba krótko na grillu, lub patelni grillowej. Następnie odwracamy, nakładamy mozzarellę z miseczki i pieczemy chleb z drugiej strony. Grzanki układamy na talerzu z sałatą oraz pomidorami i natychmiast podajemy.