

Chrupiące crostini z pomidorem i serem ricotta

20–30 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C.
2. Pokrój bagietkę na kromki.
3. Obierz czosnek i drobno go pokrój, a następnie w miseczce wymieszaj z oliwą z oliwek. Rozsmaruj czosnek i oliwę na kromkach bagietki, połóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i piecz w standardowym ustawieniu piekarnika przez 8–10 minut w temperaturze 200°C.
4. Pokrój pomidory i wymieszaj w misce z przyprawami Kotányi: majerankiem, cząbrem, czosnkiem, solą morską, mielonym pieprzem i oliwą z oliwek.

> **WSKAZÓWKA:** Można dodać szczyptę chili aby podkręcić smak na ostrzejszy :)

5. Drobno posiekaj bazylię i dodaj do mieszanki pomidorowej.
6. Rozsmaruj ser ricotta na kromki bagietki, ułóż na nich pomidorową mieszankę i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt.	Bagietka
200 g	Ser ricotta
300 g	Pomidorki koktajlowe, różne kolory
2 szt.	Ząbek czosnku
6 łyżek	Oliwa z oliwek
	Garść świeżej bazylii
1 szczypta	Majeranek otarty
1 szczypta	Czosnek niedźwiedzi cięty
1 szczypta	Cząber otarty
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa mielona
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony