



# 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 podkreślić 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 Produkty

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

