



# Хрусткі кростіні з помідорами та сиром рікота

🕒 20–30 хв 🍷🍷🍷

## Приготування

### Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

1	Багет
200 г	Сир рікота
300 г	Помідори чері, різного кольору
2	Зубчики часнику
6 ст. л.	Оливкова олія
1	Пучок свіжого базиліка
1 ст. л.	♦ Томати з травами та оливками
1 щіпка	♦ Сіль морська йодована
Щіпка	♦ Чорний перець, мелений

- 1 Розігрійте духовку до 200 °C (356 °F).
- 2 Наріжте багет
- 3 Наріжте, попередньо очистивши, зубчики часнику. Потім змішайте з оливковою олією у мисці. Додайте часник і олію на скибочки багета, викладіть на деко, вистелене пергаментом, і запікайте в режимі конвенційного нагрівання протягом 8–10 хвилин за температури 200 °C (356 °F).
- 4 Наріжте помідори й змішайте в мисці з "Томатами з травами та оливками", морською сіллю, меленим перцем і оливковою олією.
- 5 Дрібно наріжте базилік і додайте до томатної суміші.
- 6 Розкладіть сир рікота на скибочки багета, залийте томатною сумішшю й насолоджуйтеся.

