

Хрусткі кростіні з помідорами та сиром рікота

20–30 хв

Приготування

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.

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