

ANIA STARMACH

Bruschetta z kurkami i pomidorami

Co kupić?

- 4 duże kromki chleba
- 2 pomidory malinowe
- 200g kurek
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- świeży tymianek
- natka pietruszki lub bazylia
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Kromki chleba polej oliwą i podpiecz w piekarniku na złoty kolor.
2. Kurki dokładnie umyj, odsącz, jeśli są duże – pokrój na połówki, małe pozostaw w całości.
3. Na patelni przysmaż pokrojony czosnek i tymianek, dodaj grzyby. Smaż przez kilka minut, aż będą miękkie. Posól pod sam koniec smażenia.
4. Pomidory pokrój w grubą kostkę, umieść w misce, dodaj podsmażone grzyby oraz natkę pietruszki lub bazylię. Dodaj oliwę, dopraw do smaku.
5. Pomidory i kurki wyłóż na podpieczony chleb.