



## BRUSCHETTY Z SALAMI

### SKŁADNIKI:

1 opakowanie Salami milano Sokołów  
1 bagietka pszenna  
2 pomidory  
1 szalotka  
kilka listków świeżej bazylii  
25 ml oliwy z oliwek + odrobina do skropienia  
sól, pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidory pokroić w ćwiartki i po usunięciu gniazd nasiennych posiekać w małą kostkę. Szalotkę oraz bazylię drobno pokroić i dodać do pomidorów. Dodać oliwę. Składniki wymieszać i doprawić solą oraz pieprzem. Salami milano pokroić w paseczki.
2. Bagietkę pokroić pod skosem, uzyskując kromki o grubości ok. 1 cm, i ułożyć na blaszce do pieczenia. Pieczywo skropić oliwą z oliwek. Na wszystkie kromki wyłożyć pomidory z cebulą oraz bazylią. Wierzchy posypać salami.
3. Bruschetty wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200 i piec przez 5 minut. Gorące grzanki skropić oliwą z oliwek.