Chrupiąca bagietka z salsą pomidorową i bazylią

Autor: najlepszewkuchni.pl

Świeża opiekana bagietka z dodatkiem salsy pomidorowej i bazylii, to lekkie i zdrowe śniadanie. Dodatkowo bazylia sprawia, że posiłek jest bardzo aromatyczny.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Przygotowujemy salsę. Pomidorki umyć i pokroić w ćwiartki. Do miseczki wlać oliwę, ocet, doprawić solą oraz pieprzem. Jeden ząbek czosnku drobno siekamy albo trzemy na tarce. Dodajemy go do pomidorków. Bazylię siekamy albo rozrywamy w dłoniach i także dodajemy. Wszystko razem mieszamy.

Krok 2
Pieczywo kroimy w dowolny sposób np. Ciabatę na pół i opiekamy w tosterze albo na suchej patelni. Drugi ząbek czosnku przekrawamy na pół i smarujemy nim pieczywo. Następnie smarujemy masłem i doprawiamy pieprzem.

Krok 3
Gotową salsę nakładamy na kromki chleba i podajemy.

Składniki:

- półbagietka lub ciabata albo inne ulubione pieczywo
- 1 ząbek czosnku
- 20 g masła
- ¼ łyżeczki pieprzu
- 250 g pomidorków koktajlowych (czerwone i żółte)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu balsamicznego lub soku z cytryny
- ¼ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki pieprzu
- 2 ząbki czosnku
- 5 listków bazyli