Italský opečený chléb s rajčaty (Bruschetta)

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	světlý chléb nebo bílá bageta
3 ks	větší zralé rajče
50 g	černé olivy(bez pecky)
trochu	čerstvá bazalka
trochu	oregano
5 stroužek	česnek
6 lžíce	olivový olej
	sůl
	hrubě mletý pepř
	mozzarella (nemusí být)

Postup přípravy

Chléb nakrájíme na plátky (bagetu šikmo na větší plátky) a dáme je na chvilku do trouby či na gril opéct dozlatova. Mezitím si omyjeme rajčata (měla by být řádně vychlazená) a pokrájíme je na malé kostičky, které dáme do misky. Přidáme pokrájené olivy, posekanou bazalku s oreganem, prolisovaný česnek a olivový olej. Směs osolíme a opepříme hrubě mletým pepřem. Podle chuti přidáme i na malé kousky pokrájenou mozzarellu. Opečené plátky chleba či bagety poklademe připravenou rajčatovou směsí a ihned podáváme.

Poznámka: *Bruschetta (čteme brusketa) je zapečený nebo opečený chléb, na kterém jsou rajčata, bazalka, sůl, pepř, olivový olej a česnek. Toto jídlo je známé od 15. století a pochází ze střední Itálie. Bruschetta se obvykle jí ke snídani nebo jako předkrm.*