

Pan con Tomate

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 13/10

Katalan pan con tomate, kızartılmış ekmeğe sarımsak ve olgun domates sürülen sade bir sofralı kokmadır.

Malzemeler

- 8 dilim Ekşi mayalı ekme
- 3 adet Olgun domates
- 2 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Deniz tuzu

Yapılı

1. Ekme dilimlerini 200°C fırında veya tavada 4 dakika kızartın.
2. Domatesleri rendeleyin, fazla suyunu süzmeden zeytinyağıyla karıştırın.
3. Sarımsak dişlerini sarmal ekmeğin yüzeyine sürün, aroma ekmeğe geçsin.
4. Domates rendesini ekmeklere paylaşın. Tuz son anda serpin ve hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği kızarttıktan sonra sarımsaklı yüzeye sürün; domates daha iyi tutunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne iri deniz tuzu serpip kahvaltıda jambon ya da peynirle sunun.

Alerjenler

Gluten