



Брускети со домати, печени на тивок оган

Летото е карактеристично по доматиите. Сочни црвени домати полни вкус, а еве и еден рецепт кој ќе ви помогне да го засилите вкусот печејќи ги доматиите на тивок оган и мешајќи ги со лук и билки, сево ова подоцна сервирано на потпечен леб.



Состојки:

- 3 големи домати
- Една рака чери домати
- 3-4 чешниња лук
- Сушено оригано
- Сушен рузмарин
- 2 кришки леб
- Свеж босилек (за гарнир)
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Земете три големи домати и исечете ги попречно на големи кругови со дебелина од околу 2,5 сантиметри. Тие ќе бидат главната состојка на овој рецепт.

Следни ќе ги исечкаме чери доматиите на половинки. Ставањето чери домати ни дава контраст на вкусови.

Исечкајте неколку чешниња лук на тенки парчиња. Овде користиме млад лук.

Потоа пресечете главица лук на половина.

Чекор 2

Рерната загрејте ја на 100 степени. Земете ја Делимано тавата за рерна и почнете да ги редите состојките на слоеви, прво големите кругови домати.

Потоа пополнете ги празнините со чери домати и наредете го исечканиот лук. Расфрлајте ги сувите билки.

Овде користиме рузмарин и оригано.

Ставете ја главицата лук во тавата, зачинете со сол и бибер и прелијте со обилна количина маслиново масло.

Ставете ја тавата во рерна. Доматите ќе ги печеме на тивок оган час и половина на температура од 100 степени за да го извлечеме и интензивираме вкусот на доматиите.



Чекор 3

Во меѓувреме земете ги двете кришки бел леб, покријте ги со маслиново масло, истријте ги со чешне лук за вкус и потпечете ги на двете страни во грил тавата.

Чекор 4

По 90 минути извадете ги домати од рерна. Можете да ги оставите и подолго.

Чекор 5

Време е за сервирање: Едноставно ставете ги домати на лебот и потрудете се да има добра застапеност на сите вкусови и состојки.

На крај гарнирајте со неколку искинати листови свеж босилек.

Совет

Ова е навистина лесно и вкусно јадење кое можете набрзина да го зготвите на крајот од напорниот ден, за да го усреќите гладното семејство. Пилешко, пармезан и слатки Чери домати – што може да не успее?

Користени производи:



Грил тава



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk