



PAINE COAPTA CU USTUROI

Timp preparare: 20min Numar portii: 1

Taiem bagheta de paine ca pe un caiet de matematica, dar fara sa taiem de tot partea de jos (doar crestam). Freecam bine painea cu un catel de usturoi strivit cu cutitul. Adaugam in spatiile facute, sucul de rosii si branza bucati. Stropim cu putin ulei de masline si apoi presaram cu condimentele uscate.

Punem painea intr-o tava si apoi in cuptorul preincalzit la 180C pentru aproximativ 10min.

Scoatem si taiem felii sau putem rupe cu mana pentru a vedea cum se intinde branza.

Ingrediente:

- 1/4 bagheta (3felii paine)
- 1 catel usturoi
- oregano&rozmarin
- 1 lingura suc rosii
- ulei de masline
- 60g mozzarella

*Puteti folosi si alta branza: de capra, telemea, cascaval, brie, camembert, gorgonzola, etc.