

Тапас "Томатный"



Что нужно:

- чиабатта (можно лаваш или просто белый хлеб) - 1 шт;
- оливковое масло - 4 ст. л.;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- ветчина - 150 г;
- базилик - 1 пучок (маленький);
- чеснок - 4 зубчика;
- чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Смазываем чиабатту с обеих сторон оливковым маслом и кладём на решётку в духовку на 10 минут при 180 градусах;
2. Смешиваем томатную пасту, нарезанную мелким кубиком ветчину, мелко порубленный базилик, истолчённый чеснок и перчим;
3. Раскладываем получившуюся смесь по тёплой чиабатте.