



Sültparadicsomos szendvics

Hozzávalók (1 szendvicshez):

- 120 g koktélpáradicsom,
- 1 tk. olívaolaj,
- só, bors,
- ½ kis gerezd fokhagyma
- 1 db. teljeskiőrlésű császárszemle vagy 1 db. teljeskiőrlésű kis ciabatta,
- 1 tk. olívaolaj,
- 1 ek bolti zöldsépszó,
- ½ light mozzarella,
- 2 levél friss bazsalikom

Elkészítés: A sült paradicsomhoz elfelezzük a koktélpáradicsomokat, egy serpenyőben olajon közepes hőmérsékleten 7-8 perc alatt megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, rányomjuk a fokhagymát.

A ciabattát/zsemlét elfelezzük, olívaolajon megpirítjuk a belsejét. Ha megpirult tányérra tesszük és psztót kenünk az aljára, rátesszük a paradicsomot, aztán a mozzarellát, majd a bazsalikomot, legvégül rárakjuk a kenyér másik részét.