

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ

Μερίδες: 1



ΥΛΙΚΑ

- Μία φέτα ψωμί (πχ Ιταλική κιαπάτα, Γαλλική μπακέτ, ή και χωριάτικο Κυπριακό κουλούρι)
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 2-3 ντοματίνια
- 25γρ τυρί τριμμένο
- 2-3 φέτες ελιάς
- Φρέσκα φύλλα βασιλικού ή ρίγανη για γαρνιτούρα

ΣΚΕΥΗ

- επιφάνεια κοπής
- μαχαίρι
- τρίφτης
- τοστιέρα
- φούρνος

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Κάνε τη φέτα του ψωμιού φρυγανιά (τοστιέρα) και άσε να κρυώσει.
2. Τρίψε και από τις δύο πλευρές τη σκελίδα του σκόρδου και βάλε την σε ταψί.
3. Ράντισε με το ελαιόλαδο και βάλε από πάνω τα ντοματίνια κομμένα στη μέση, τις ελιές, και το τριμμένο τυρί.
4. Ψήσε στο φούρνο για 5 λεπτά.
5. Γαρνίρισε με τα φυλλαράκια βασιλικού και σέρβιρε το ζεστό ως ορεκτικό ή ως σνακ.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>