




## Ingrediente

Busuioc verde - 4 fire  
Felii de paine (franzela) - 1 franzela tip bagheta  
Piper - 1 varf  
Rosii - 4 bucati  
Sare - 1 varf  
Ulei de masline - 6 linguri  
Usturoi - 5 catei

 20 de minute  10 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Tai bagheta in felii groase de 1 cm, pe care le prajesti pe ambele parti, pe un gratar teflonat sau intr-o tigaie, pana cand se rumenesc.
2. Cureti cateii de usturoi si ii tai in lungime. Cand feliile de paine sunt gata, le scoti pe rand, pe o farfurie, le freci pe o parte cu usturoi si le ungi cu putin ulei de masline.
3. Decojesti rosiile, indepartandu-le, in acelasi timp, si cotoarele, apoi le tai in cubulete cu latura de cel mult 1 cm. Speli frunzele de busuioc si le tai marunt. Amesteci rosiile cu busuiocul, piper si sare dupa gust. Asezi umplutura pe feliile de paine. Servesti bruschetele calde, ca aperitiv sau la micul dejun.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>