Pan con tomate – skrebutis su pomidoru

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- Pomidorų
- Šviesios duonos
- Alyvuogių aliejaus
- Jūros druskos dribsnių

Gaminimo eiga

1. Tikram pan con tomate reikia pomidorų užtepėlės. Tie kam teko gyventi Ispanijoje, dažnai stebisi, kaip šalyje, kuri ne tik į Europą atvežė pomidorus, bet ir juos išpopuliarino, parduotuvėse beveik nėra mūsų supratimu skanių pomidorų. Daugelis parduodamų rūšių kietos, sunkiai noksta. Panašu, kad taip yra dėl skirtingo jų naudojimo būdo. Tokie kietoki, rausvi pomidorai puikiai tinka pan con tomate pomidorų masei ruošti. Tiesiog nuplaunamas pomidoras, nusausinamas ir tarkuojamas burokine tarka. Viskas, paruošta.

2. Skrebučiui puikiai tinka bet kokia šviesi duona, mums pažįstamos bagetės tipo duoną galima dalinti į maždaug 10 cm gabalus ir tuomet perpjauti per pusę. Tinka įvairi šviesi duona, ypač šis receptas dėkingas kai norisi sunaudoti vakarykčią. Skrudinkite skrebučius, jei gaminate nedaug, ir riekelė telpa, naudokit skrudintuvą, jei maitinsite daugiau žmonių, kaiskite orkaitę. Skardą išklokite kepimo popieriumi, išdėliokite duoną, pašlakstykite alyvuogių aliejumi ir skrudinkite įjungę griliaus funkciją. Tik nepamirškit stebėti, taip kepant labai greitai duona gali sudegti.

3. Paskrudintą skrebutį gausiai tepkite pomidorais, pagardinkite jūros druskos dribsniais, alyvuogių aliejumi ir mėgaukitės.

Pastabos

Jei norisi itališkesnio skonio, skrebučius skrudinkite orkaitėje. Skardoje išrikiuotą duoną pašlakstykite alyvuogių aliejumi ir pabarstykite raudonėliu.

Ant skrebučio dėkite vytinto kumpio griežinėlį, pavyzdžiui jamon iberico.

Labai tinka pagardinti keliais ančiuviais, tiesiog ant skrebučio su pomidorais, dėkite kelis ančiuvius, gardinkite šlakeliu alyvuogių aliejaus, o druskos turėtų nebetrūkti.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt