



- 4 pains bretzel
- 2 tomates variété Roma
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- persil
- basilic

#platprincipal

#PainsBretzel

Le roma - Bretzel

Dans un bol mélanger deux cuillère à soupe d'huile d'olive, l'ail haché et le persil ciselé. Entailler le pain bretzel et étaler le mélange dedans.

Couper la tomate en rondelles et les disposer sur toute la longueur du pain. Refermer.