

Předkrmy

Krémy

15 minut Příprava

15 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

## SUROVINY

- 2 středně velké cukety nakrájené na menší kostičky
- tmavé pečivo opečené nasucho
- 250 g ricotty
- 50 g mascarpone
- velká hrst nahrubo nastrouhaného sýru Gran Moravia
- olivový olej
- citronový pepř
- sůl
- čerstvá bazalka
- čerstvá máta

Lehká bruschetta s ricottovou pomazánkou a cuketou, ideální na léto a navíc s velmi snadnou a rychlou přípravou.

## Příprava:

Nejdříve si přehřejte troubu na 250°C a plech vyložte pečicím papírem. Na něj naskládejte nakrájenou cuketu, osolte a dobře opepřete. S pepřem tolik nešetřete, cuketa by měla být jemně solená a pikantní. Citronový pepř je zde hodně důležitý, dodá jídlu ten správný šmrnc. Dejte do trouby péct na 10 minut. Poté přepněte na gril na vyšší výkon a za občasného promíchání pečte cuketu dozlatova.

Mezitím v mixéru smíchejte strouhaný sýr Gran Moravia, mascarpone a ricottu, umixujte vše v hladší krém a dochuťte troškou soli a bazalky. Touto směsí potřete nasucho opečené plátky chleba, na ni navrstvěte cuketu, lehounce posypte nasekanou mátou a servírujte, například spolu s dobrým vínem.