

BRUSCHETTY S CUKETOU

CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN MORAVIA



© Cucinare con amore pro Gran Moravia

Suroviny

pečivo, světlý chléb z obou stran
nasucho opečený
česnek
extra panenský olivový olej
sůl
pepř

cuketa nakrájená na kolečka
pár lístků čerstvého tymiánu
ocet balsamico
sýr Gran Moravia nebo pecorino

Rychlý recept na výborné Bruschetty v méně tradiční verzi s cuketou a kvalitním sýrem.

Příprava:

Nejprve si opečeme chléb, potřeme hojně česnekem a zakapeme lehce olivovým olejem. Na pánvi na lžíci olivového oleje opečeme zprudka nakrájenou cuketu spolu s tymiánem, aby chytl barvu, nesmíme rozvařit. Pak ochutíme solí, pepřem a trochou octu balsamico, dobře promícháme a vrstvíme na chléb. Ozdobíme plátky dobrého sýra a podáváme.



PŘEDKRMY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST