

БРУСКЕТТА

myjam.ru

Секрет вкусной брускетты - правильный хлеб.

Известные шеф-повара рекомендуют использовать чиабатту. Хлеб порезать ломтиками, при помощи кисточки смазать оливковым маслом, поджарить на гриле и натереть чесноком с солью.



С авокадо и помидором

1 Авокадо, 1 ст.л. лимонного сока, 1 маленькая луковичка, 1 зубчик чеснока, немного кинзы измельчить в блендере.

2 Заправить солью, паприкой и добавить помидор, порезанный кубиками



С сыром и вяленными помидорами

1 Козий или творожный сыр намазать на хлеб.

2 Сверху положить вяленые помидоры, рукколу и приправить черным перцем.



С ростбифом

1 Кусок говядины приготовить на гриле. Порезать тонкими ломтиками

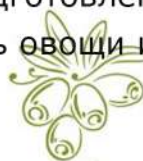
2 На хлеб стружку пармезана, ломтики мяса, рукколу, стружку пармезана и украсить половинками помидор черри



Классическая

1 Перец, помидор порезать кубиками, добавить зелень. Заправить специями и оливковым маслом

2 На подготовленные ломтики хлеба выложить овощи и украсить оливками



С грибами

1 Грибы с луком обжарить на сковороде до готовности.

2 Мягкий творожный сыр намазать на хлеб. Сверху выложить грибы. Сверху посыпать любой зеленью и пармезаном.



С клубникой

1 Маскарпоне или рикотту смешать с 1 ч. л. лимонного сока и сахаром

2 На хлеб намазать маскарпоне, сверху выложить клубнику половинками клубники и украсить листиками базилика.

