



Брускетта з сиром фета, карамелізованими горіхами та грушею

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	20 хв
готування	
шт.	12
Прилад	Combair V2000 з 2021 року

Подавані з ігристим коктейлем або освіжаючим моктейлем, ці брускети з пряними та солодкими нотками в поєднанні з хрусткою текстурою дарують збалансовані смакові відчуття.

Брускетта

2 ст. л. рідкого меду
50 г горіхів, крупно подрібнених (наприклад, волоських горіхів)
100 г сиру фета, нарізаної на шматочки
75 г грецького йогурту
трохи солі
трохи перцю
½ багета, 12 скибочок завтовшки 1 см
2 гілочки розмарину, листочки без стебел

Прикрашання

1 маленька груша, нарізана тонкими скибочками
трохи лимонного соку
трохи оливкової олії
1 щіпка солі

Брускетта





Попередньо розігріти камеру до температури 180 °C у режимі обдуву гарячим повітрям. Змішати мед і горіхи в мисці. Помістити фету і йогурт у кухонний комбайн, пюриувати протягом приблизно 2 хвилин до кремоподібного стану, додати сіль і перець за смаком. Викласти скибочки багета на деко, застелене папером для випікання, і змастити їх кремом із фети. Викласти зверху горіхово-медову суміш і посипати розмарином. Помістити деко в попередньо розігріту камеру і випікати прибіл. 15 хвилин. Вийняти і дати трохи охолонути.

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря

Засунути деко

Гаряче повітря 180 °C протягом 15 хв

Прикрашання

Злегка замаринувати скибочки груші в невеликій кількості лимонного соку, оливкової олії та солі й викласти на теплу брускетту.

Акcesуари

Деко

Додаткова інформація

Складено

16.12.2024

