Recept: Bruschetty s rukolou a grilovanými šampiňónmi

Recepty

Chuťovky

Grilovanie

20 min

4



0.7

9

Budete potrebovať

Hnedé šampiňóny	500 g
Marináda cesnak a bylinky	1 ks
Tymian	vetvička
Biely chlieb	1 ks
Rukola	2 hrste
Bryndza	125 g
Philadelphia alebo iný smotanový syr	125 g
Sušený cesnak Vitana	1/2 ČL

Sladká červená paprika Vitana	1 ČL
Olivový olej	2 PL
Soľ	podľa potreby
Krémová omáčka s cibuľkou	1 ks

Príprava receptu

Šampiňóny zbavíme končekov stopiek, a ak je potrebné, očistíme ich.

Nakrájame na menšie kocky a zalejeme marinádou cesnak a bylinky. Poriadne premiešame tak, aby sa celé šampiňóny obalili a necháme v chlade 30 minút marinovať.

Chlieb nakrájame na hrubšie plátky, polejeme olivovým olejom a ogrilujeme z oboch strán.

Do misky pridáme bryndzu, smotanový syr, cesnak, papriku a vymiešame dohladka. Dosolíme podľa potreby.

Do liatinovej panvice vložíme šampiňóny, pridáme vetvičku tymianu a ogrilujeme.

Hrianky natrieme nátierkou, pridáme rukolu a šampiňóny.

Podávame s Vitana krémovou omáčkou s cibuľkou ako predjedlo pred grilovaním.

Cesnak sušený mletý

Tekutá marináda cesnak a bylinky

Omáčka Krémová s cibuľkou