



Брускетта с сыром фета, карамелизированными орехами и грушей

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 20 Mins
Время 20 Mins
приготовления
штук 12
прибор Combair V2000 с 2021 года

Подаваемые с игристым коктейлем или освежающим моктейлем, эти брускетты с пряными и сладкими нотками в сочетании хрустящей текстурой дарят сбалансированные вкусовые ощущения.

Брускетта

2 ст. л. жидкого меда
50 г орехов, крупно измельченных (например, грецких орехов)
100 г сыра фета, кусочками
75 г греческого йогурта
немного соли
немного перца
½ багета, 12 ломтиков толщиной 1 см
2 веточки розмарина, листики без стеблей

Украшение

1 небольшая груша, нарезанная тонкими ломтиками
немного лимонного сока
немного оливкового масла
1 щепотка соли

Брускетта





Предварительно разогреть камеру до 180 °C в режиме обдува горячим воздухом. Смешать мед и орехи в миске. Поместить фету и йогурт в кухонный комбайн, пюрировать в течение примерно 2 минут до кремообразного состояния, добавить соль и перец по вкусу. Выложить ломтики багета на противень, выстланный бумагой для выпечки, и смазать их кремом из феты. Выложить сверху орехово-медовую смесь и посыпать розмарином. Поместить противень в предварительно разогретую камеру и выпекать прибл. 15 минут. Вынуть и дать немного остыть.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Hot air

Put the tray in

Hot air 180 °C в течение 15 Mins

Украшение

Слегка замариновать ломтики груши в небольшом количестве лимонного сока, оливкового масла и соли и выложить на теплую брускетту.

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

16.12.2024

