



# 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

