

Брускетты с креветками и руколой

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте на сковороде разогреть оливковое масло, обжарбте в нем мелко нарезанные груши. Добавьте приправу “Тоскана. Итальянская кухня”, влейте мед и обжаривайте в течение 5 минут.
2. Разогрейте в сковороде оливковое масло и обжарьте в нем креветки на сильном огне по 1 минуте с каждой стороны, посолите.
3. На сухой сковороде поджарьте кусочки чиабатты.
4. Выложите на чиабатту рукколу, грушу с соусом, креветки и полейте бальзамическим крем-соусом. Приятного аппетиа!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

10 шт	Креветки
30 г	Рукола
2 шт.	Груша
5 мл	Мед
20 мл	Оливковое масло
1 ч. л.	Приправа Тоскана Итальянская кухня
6 кусков	Чиабатта
	Бальзамический крем-соус классический