



Брускетты с креветками и руколой

🕒 20–30 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Разогрейте на сковороде разогреть оливковое масло, обжарьте 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 аппетита!

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

