



Крустини с карамелизиран лук и круши

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Багета
250 g	Сирене рикота
2 бр.	Круши
1 с.л.	Орехи, натрошени
	Мед

За карамелизирания лук

30 g	Масло
2 бр.	Червен лук
1 с.л.	Кафява захар
1 с.л.	Балсамов оцет
½ ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, мян
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Обелете лука, разполовете и го нарежете на тънко. Загрейте малко зехтин или олио на тиган и гответе на бавен огън за около 10 минути, бъркайки често.
- 2 След това добавете захар, сол, черен пипер и лют Кайенски пипер. Оставете за 3-4 минути, като разбърквате постоянно. Изсипете балсамовия оцет в тигана и гответе още 5 минути. Махнете от котлона и оставете лука да изстине.
- 3 Нарежете багетата на филийки и ги препечете, докато получат златист загар. През това време измийте крушите и ги нарежете на тънки парченца.
- 4 Намажете филийките с рикота, разпределете карамелизирания лук, крушите и орехите върху тях. Овкусете със сол и пипер меланж и довършете с малко мед.

