

Кростини с карамелизированным луком и грушей

30—40 Мин.

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

Для карамелизированного лука:

30 г	Сливочное масло
2 шт.	Красный лук
1 ст.л.	Коричневый сахар
1 ст.л.	Бальзамический уксус
Щепотка	Соль морская
Щепотка	Красный перец Чили острый молотый
Щепотка	4 перца

Для кростини:

1 шт.	Багет
250 г	Сыр рикотта
2 шт.	Груша
1 ст.л.	Грецкий орех измельченный
По вкусу	Мед
Щепотка	Соль морская
Щепотка	4 перца

Способ приготовления

1. Очистите и нарежьте лук тонкими полукольцами. Далее потушите его с маслом на медленном огне десять минут, периодически помешивая. Добавьте сахар, соль, перец и продолжайте тушить около пяти минут. Влейте бальзамический уксус и готовьте под крышкой еще пять минут. Затем снимите карамелизированный лук с огня и дайте ему остыть.
2. Нарежьте багет ломтиками толщиной около одного сантиметра и поджарьте их на сковороде по несколько минут с каждой стороны до золотистого цвета. Тем временем вымойте груши и нарежьте тонкими ломтиками.
3. В конце намажьте ломтики поджаренного багета рикоттой, добавьте карамелизированный лук и груши, приправьте солью и перцем, полейте медом. Перед подачей рекомендуем украсить кростини измельченным грецким орехом! Приятного аппетита!