

Crostini z karmelizowaną cebulą i gruszką

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na karmelizowaną cebulę

1 łyżka	Brązowy cukier
1 łyżka	Ocet balsamiczny
1 szczypta	Sól Morska jodowana
1 szczypta	Pieprz Cayenne mielony
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Składniki do bagietki

1 szt	Bagietka
250 g	Ser ricotta
	Karmelizowane cebule
1 łyżka	Posiekane orzechy włoskie
1 łyżka	Sól Morska jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
	Miód do polania

Przygotowanie

1. Obierz i posiekaj cebule w cienkie półksiężyce. Na patelni rozgrzej olej i dodaj warzywo. Duś na małym ogniu przez 10 minut, mieszając od czasu do czasu. Dodaj cukier, sól, pieprz cayenne, pieprz kolorowy i duś przez kolejne pięć minut. Wlej ocet balsamiczny i gotuj pod przykryciem około 5 minut. Zdejmij karmelizowaną cebulę z ognia i pozwól jej ostygnąć.
2. Pokrój bagietkę na kromki o grubości 1 cm i opiekaj przez kilka minut z każdej strony na patelni aż się zarumienią. W międzyczasie umyj gruszki, przekrój na pół i pokrój na cienkie plasterki.
3. Posmaruj kromki pieczywa ricottą, połóż karmelizowaną cebulę i gruszki, dopraw solą i pieprzem oraz polej miodem. Posyp orzechami włoskimi i serwuj.