



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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

Crostini z karmelizowaną cebulą i gruszką

🕒 30—40 Min 🍷🍷🍷

Przygotowanie

- 1 Obierz i posiekaj cebule w cienkie półksiężce. 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 zarumienia. W międzyczasie umyj gruszkę, przekrój na pół i pokrój na cienkie plasterki.
- 3 Posmaruj kromki pieczywa ricottą, połóż karmelizowaną cebulę i gruszkę, dopraw solą i pieprzem oraz polej miodem. Posyp orzechami włoskimi i serwuj.

