



Хрустящие томатные кростини с рикоттой

🕒 20–30 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Багет
200 г	Сыр рикотта
300 г	Помидоры черри разных цветов
2	Зубчики чеснока
6 ст. л.	Оливковое масло
1	Пучок свежего базилика
1 ст. л.	♦ Приправа без добавления соли Classic
1 щепотка	♦ Соль морская
Щепотка	♦ Перец черный молотый

- 1 Предварительно нагрейте духовку до 200 °С.
- 2 Нарежьте багет.
- 3 Очистите и тонко нарежьте зубчики чеснока, затем смешайте их с оливковым маслом в миске. Распределите масло с чесноком на ломтиках багета, затем положите эти ломтики на покрытый пергаментом противень и выпекайте их в духовке в течение 8–10 минут при температуре 200 °С.
- 4 Нарежьте помидоры и смешайте их в миске с приправой Veggy Classic без добавления соли, морской солью, молотым перцем и оливковым маслом.
- 5 Мелко нарежьте базилик и добавьте его в заправку из помидоров.
- 6 На ломтики багета выложите сыр рикотта, затем заправку из помидоров и наслаждайтесь.

