TOST (BRUSCHETTA) Z PIECZONYMI WINOGRONAMI I SEREM TWARDYM DŽIUGAS®



Ingredientai

1 kiść	czerwonych winogron
	włoski chleb
125 g	ser ricotta
1	tarte skórki cytryny
szczypta	soli
odrobina	oliwy z oliwek
40 g	sera twardego DŽIUGAS
	świeżego tymianku

PRZYRZĄDZANIE

Winogrona zerwać z kiści, ułożyć w formie do pieczenia, skropić oliwą z oliwek i doprawić solą. Wszystko wymieszać i piec w temperaturze 200C przez 7 min. Chleb pokroić na kromki, posmarować po obu stronach oliwą z oliwek i usmażyć na patelni z obu stron, aż się ładnie zarumieni. Ser ricotta wymieszać zeskórkami z cytryny i szczyptą soli.

Tosty posmarować serem ricotta, ułożyć na nich po kilka winogron, posypać tartym serem twardym i udekorować kilkoma listkami tymianku.