Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Брускетты со страчателлой, грушей и клубникой

12 апреля 2021 16:08 · https://open-cook.ru/recipes/brusketty-so-strachatelloj-grushej-i-klubnikoj



Вот вам откровение года: фрукты и ягоды отлично сочетаются с молотым перцем. Клубника и чёрный молотый перец это бомба! Хотя розовый тоже чудесно подойдёт. А уж клубника-базилик классика. Да и груша традиционно дружит с сырами и ароматными травами.



Итак, чтобы полакомиться этими шикарными брускеттами нужно совсем немного:

- ломтики любимого хлеба (я использовала хлеб 7 злаков, но подойдёт любой, страчателла идеальна и с чёрным, и с багетом, и с цельнозерновым)
- страчателла
- груша
- клубника
- соль
- молотый перец чёрный (другой тоже подойдёт)
- базилик свежий

Ломтики хлеба подсушить на сухой сковороде до красивого золотистого цвета. Выложить сверху немного страчателлы, посолить. На одну брускетту с сыром

положить грушу, на другую клубнику, порезанные тонкими ломтиками. Посыпать молотым перцем, украсить листьями базилика.



Подавать хоть на завтрак, хоть на перекус, хоть к вину или на праздничный стол.