



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Закуски](#) » Брускетта со свеклой и страчателлой

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Брускетта со свеклой и страчателлой

2 декабря 2021 21:34 · <https://open-cook.ru/recipes/brusketta-so-svekloj-i-strachatelloj>



А свекла то не простая, а по-мароккански, пряная, ароматная, очень вкусная. Изначально это был салат, но мне очень захотелось сделать с такой свеклой брускетту, добавив вкусную страчателлу. Сочетание получилось отличное! Плюс немного измельчённых грецких орехов и зёрен граната и потрясающая закуска готова!



Примерно на 15 брускетт.

Свекла по-мароккански:

- 2 средних свеклы
- 1 веточка свежей петрушки
- 1 веточка свежей кинзы (кориандра)
- 0,5 ч.л. семян тмина (можно заменить молотым, его проще найти)
- соль, перец чёрный молотый по вкусу
- 1 ч.л. свежавыжатого лимонного сока
- 1 ст.л. оливкового масла

Для брускетт:

- свекла по-мароккански

- 15 ломтиков багета
- 200 гр страчателлы
- несколько грецких орехов
- 1/2 граната

Свёклу отварить или запечь, нарезать мелким кубиком. Петрушку и кинзу измельчить ножом.

Семена тмина прогреть на сухой, разогретой сковороде, 1,5-2 минуты. Это раскроет вкус и аромат тмина. Постоянно помешивать! Чтобы избежать вкуса горелой пряности. Снять с огня когда появится сильный запах тмина.

В миску сложить все ингредиенты, хорошенько перемешать, чтобы специи и масло распределились равномерно. Эта свекла может храниться 3 дня в холодильнике, так что можно приготовить ее заранее.



Ломтики багета поджарить на сухой сковороде до золотистого цвета с обеих сторон.



Выложить на багет свёклу, сверху страчателлу, посыпать мелко рубленными орехами и зёрнами граната.

Приятного аппетита!

