Bruschetty

data aktualizacji: 2021.02.17 autor: Redakcja



Składniki

- Bagietka – 1-2 sztuki
- Mosso Sos Burgerowy
- Mosso Ketchup Pikantny Premium
- Mosso Sos Musztardowo-Chrzanowy
- Masło – 6 łyżek
- Czosnek – 2 ząbki
- Szynka Parmeńska – 4 plastry
- Rukola – 1 garść
- Wędzony łosoś – 4 plastry
- Roszponka – 1 garść
- Bakłażan – 1 mały

Pomidor – 1 sztuka

Świeża bazylia – 5 listków

Wersje smakowe:

Z szynką parmeńską, rukolą i Ketchupem Pikantnym Premium Mosso

Z wędzonym łososiem, roszponką i Sosem Musztardowo-Chrzanowym Mosso

Z grillowanym bakłażanem, pomidorem i Sosem Burgerowy Mosso

Wersja klasyczna: oliwa z oliwek, pomidorki pokrojone w kostkę, bazylia

Masło wymieszać z posiekanym czosnkiem. Bagietkę pokroić w poprzek i posmarować masłem czosnkowym. Rozgrzać grilla i opiekać bagietki z obu stron.

Na grillu grillować pokrojonego w plastry bakłażana, następnie pokroić go w kostkę i wymieszać z pokrojonym pomidorem.

Posmarować grillowane bagietki sosami i Ketchupem Pikantnym Mosso. Układać ulubione dodatki – np. szynkę parmeńską, łososia czy bakłażana z pomidorami. Wierzch można polać dodatkową porcją sosu.

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37893-bruschetty