

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

Roszkonka - 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 posiekany czosnkiem. Bagietkę pokroić w poprzek i posmarować masłem czosnkowym. Rozgrzać grilla i opiekąć 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 poleć dodatkową porcją sosu.

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