

Brusketa su avinžirnių humusu ir rūkyta antiena



Gaminimas

1. Avinžirnius, saulėje džiovintus pomidorus, kreminį sūrį, grietinėlę ir žoleles sutrinkite kokteilinėje arba trintuvu, paskaninkite druska ir pipirais. Humusas paruoštas.
2. Prancūzišką batoną (arba bagetę) lengvai paskrudinkite orkaitėje, būtinai apšlakstykite aliejumi.
3. Ant paskrudinto prancūziško batono (arba bagetės) gausiai užtepkite paruošto humuso.
4. Paruoštą brusketą pagardinkite rūkytos antienos KITCHEN ME file griežinėliais ir žolelėmis.

PATARIMAI:

- Ruošdami vaišes, brusketas gaminkite paskutines, tada jas skanausite šviežias ir traškias.
- Tikras humusas gaminamas be pieno produktų, bet įdėjus kreminio sūrio humusas bus tik dar gardesnis.

Už nuotraukas ir gardžių idėjų dėkojame VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 vnt.	rūkytos antienos file KITCHEN ME
1 vnt.	prancūziško batono arba bagetės
400 g	konservuotų avinžirnių
100 g	kreminio sūrio
30 g	saulėje džiovintų pomidorų
50 g	grietinėls
100 g	svogūno
30 g	šviežių žolelių (krapai, petražolės, bazilikas)
	Druskos
	Pipirų