



BRUSCHETTA Z ZIOŁOWYM SERKIEM, ŁOSOSIEM I KIWI

czas przygotowania
10 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łoś wędzony na zimno 6 plastrów
chleb na zakwasie – kilka kromek
serek śmietankowy – 100 g
szalotka – 1 sztuka (mała, drobno posiekana)
świeży tymianek – 1 łyżeczka (posiekany)
cytryna (sok) – 1 łyżeczka
kiwi – 1 sztuka (pokrojone w plastry)
musztarda Dijon – ½ łyżeczki
kietki – do posypania
sól, pieprz



Niech to nikogo nie zdziwi – łosoś smakuje świetnie z kiwi! A jeśli dodamy do tego jeszcze ziołowy serek, chrupiące pieczywo i kiełki zdrowe jak nasza ryba... w łatwy sposób powstanie naprawdę wyjątkową przekąską. Bruschetta z łososiem to pyszny i szybki przepis na walkę z porannym głodem i popołudniową nudą. Zaraz ją wygnamy, w bardzo smacznym i bardzo zdrowym stylu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Często oprócz smaku i zdrowia zależy nam także na czasie. Dlatego ziołowy serek powstanie bardzo szybko. Zaczynamy od posiekania świeżego tymianku – to łatwy sposób na wydobycie dodatkowego, naturalnego aromatu.
2. Posiekany tymianek wsypujemy do niewielkiej miski. Dodajemy łyżeczkę świeżo wyciśniętego soku z cytryny oraz szalotkę pokrojoną w bardzo drobną kostkę. Delikatnie mieszamy składniki.
3. Sięgamy po nasz ulubiony serek śmietankowy i przekładamy go do miski. Dodajemy pół łyżeczki musztardy Dijon, a całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy i próbujemy – w razie potrzeby ponownie doprawiamy.
4. Obieranie kiwi to moment na sprytną sztuczkę. Zamiast męczyć się z obieraczką, wystarczy przekroić owoc na pół i wydtubać miąższ łyżką. Obrane, a w zasadzie wydtubane połówki kiwi kroimy na cienkie plasterki.
5. Bruschetta z łososiem nie wydarzy się bez pieczywa. Wybór chleba i sposobu na uzyskanie tostów zostawiamy Wam. Kromki można grillować na suchej patelni, dodać odrobinę masła lub podpiec pieczywo w piekarniku rozgrzanym do 180°C. Nie liczy się sposób, liczy się efekt – mają być rumiane i chrupiące.
6. Smarujemy pieczywo serkiem. Układamy plasterki kiwi, a na nich plastry łososa. Posypujemy kiełkami i ulegamy bardzo silnej pokusie zrobienia zdjęcia. Nasza chrupiąca i soczysta bruschetta z łososiem jest gotowa. I smakuje jeszcze lepiej niż wygląda. Smacznego!



KTO BARDZIEJ KOCHA
NATURĘ...? TURYŚCI,
NATURYŚCI CZY
NORWESCY RYBACY?