

WORTH TO EAT...

Food blog

Variace na slavnostní párty jednohubky

Potřebujeme:

- veka/bagety

s hummusem, grilovanou cuketou a olivami

- hummus
- cuketa
- černé olivy
- sůl, pepř, olivový olej

s kozím sýrem, pestem a sušeným rajčetem

- čerstvý kozí sýr
- sušená rajčata v oleji
- čerstvá bazalka
- bazalkové pesto (alla genovese)

s čerstvým sýrem, koprem a uzeným lososem

- čerstvý sýr typu lučina
- čerstvý kopr
- uzený losos
- sůl, pepř

s brie, granátovým jablkem a ořechy

- plísňový sýr typu Brie (hermelín)
- máslo
- granátové jablko
- vlašské ořechy
- aceto balsamico

s guacamole a křepelčím vajíčkem

- zralé avokádo
- šalotka
- 1/2 čerstvé chilli papričky
- sůl, pepř, citronová šťáva
- křepelčí vajíčka



Jak na to:

s hummusem, grilovanou cuketou a olivami

Cuketu nakrájíme asi na 0,5 cm tlusté plátky, osolíme, opepříme a opečeme z obou stran dozlatova na olivovém oleji. Bagetu potřeme hummusem (hummus můžete koupit již hotový, ale pokud byste si chtěli připravit vlastní, není to žádná věda ;-)) a recept najdete na blogu) a navrch položíme plátek grilované cukety a nakrájené černé olivy.

Dobrou chuť ♥

WORTH TO EAT...

Food blog

s kozím sýrem, pestem a sušeným rajčetem

Bagetku potřeme kozím sýrem a navrch ozdobíme sušeným rajčetem, lžičkou bazalkového pesta a lístky čerstvé bazalky.

s čerstvým sýrem, koprem a uzeným lososem

V mističce si rozmícháme čerstvý sýr, nasekaný kopr a dochutíme solí a pepřem dle chuti. Vzniklou pomazánkou potřeme bagetu, navrch srolujeme kousek uzeného lososa a dozdobíme snítkami kopru.

s brie, granátovým jablkem a ořechy

Bagetu zlehka potřeme máslem, poklademe nakrájeným sýrem, posypeme granátovým jablkem a vlašskými ořechy a nakonec zakápneme kapkou balsamica.

s guacamole a křepelčím vajíčkem

Nejprve dáme vařit vodu na křepelčí vajíčka (lze samozřejmě nahradit klasickými vajíčky). Do vody nasypeme špetku soli, aby nám skořápka nepopraskala a přivedeme k varu. Do vroucí vody opatrně vložíme vajíčka a vaříme po dobu tří minut.

Na guacamole oloupeme avokádo, rozpůlíme, vyjmeme pecku a rozmačkáme pomocí vidličky na kaši. Přidáme nejmenší nakrájenou šalotku a chilli papričku a na závěr dochutíme solí a pepřem a zakápneme citronovou šťávou (na chuť i proti černání avokáda :-)).

Bagetku potřeme guacamole a dozdobíme kouskem avokáda, vajíčkem a chilli papričkou.