Crostini se sýrem, ořechy a jahodami

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

	libovolné pečivo (ideálně ciabatta)
	zrající měkký sýr (například camembert)
	jahodový džem
	ořechy (např. vlašské)
	trochu olivového oleje
	čerstvé jahody na ozdobu



Postup přípravy

Pečivo nakrájíme na silnější plátky. Zlehka z obou stran pokapeme nebo potřeme olivovým olejem, vyskládáme na plech, který jsme předtím vyložili pečicím papírem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C na 10 minut, dokud pečivo nezačne zlátnout. Vyndáme, povrch jednotlivých krutonů potřeme asi lžičkou jahodového džemu a na ten položíme plátky či kousky sýra. Dáme na 5 minut zpět do trouby, aby se sýr lehce rozpustil. Nakonec dozdobíme plátkem čerstvých jahod a nasekanými ořechy. Ihned podáváme.