

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.