

BRAMBOROVÁ BRUSCHETTA

Množství: 4 porce

Když někomu nabídnete bramborovou bruschettu, na crostini si ani nevzpomene. Čím tenčí bramborové plátky budou, tím lahodnější bruschetty budou. Na kostičky nakrájená rajčata s česnekem, bazalkou a mořskou solí dodají křehkým pečeným bramborovým plátkům skvělou chuť léta.

INGREDIENCE

- 2 velké nebo 4 malé brambory
- 2 hrnky na kostičky nakrájených cherry nebo oválných rajčat
- 5 stroužků česneku, najemno nasekaných
- 5 lístků čerstvé bazalky, najemno nasekaných
- 1/4 čajové lžičky mořské soli
- šťáva z 1/2 citronu
- 1 čajová lžička medu (není nutné)
- mořská sůl, řasa dulse a/nebo černý pepř na dochucení

POSTUP

- 1 Troubu předehřejte na 220 °C. Brambory nakrájejte na ovály, vysoké asi 0,5 cm, a rozložte je na plech vyložený pečicím papírem. Pečte 25–30 minut, až bude horní část zlatavě hnědá.
- 2 V misce ušlehejte citronovou šťávu, mořskou sůl, česnek a med (chcete-li). Přidejte na kostičky nakrájená rajčata a promíchejte.
- 3 Plátky brambor vyjměte z trouby a posypte je rajčatovou směsí a najemno nasekanou bazalkou. Dochutěte mořskou solí, mořskou řasou dulse a/nebo černým pepřem.

TIP

Bramborovou bruschettu je nejlepší podávat čerstvou a ještě teplou. Hodí se jako lehký večerní pokrm. Brambory je vhodné jíst s dostatečným odstupem od ovocných svačinek a pokrmů. Recept je vhodný i po očistě.