

Bruscheta s kaki a mozzarelou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ciabáta 8 plátek
- kaki 3 ks
- mozzarella 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kaki omyjeme a nakrájíme spolu s mozzarellou na kostičky.

Plátky ciabatty potřeme olivovým olejem, poklademe kostičkami kaki a mozzarely, podle chuti osolíme a opepříme, položíme je na plech vyložený papírem na pečení, vložíme do trouby vyhřáté na 190 - 200 °C a pečeme 10 - 15 minut, až se sýr rozteče a plátky chleba jsou nahnědlé a křupavé.