Tousty s modrým sýrem a karamelizovanou cibulí

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Velké Ciabatty, nakrájené na plátky (260 g pečiva) 2 ks
- Karamelizovaná cibulka 90 g
- Jablko, tence pokrájené na půlkolečka 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 20 g
- Sýr s modrou plísní, nakrájený na trojúhelníčky 200 g
- Hladkolistá petrželka na ozdobu 1 hrst
- Mletý černý pepř na ozdobu 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky ciabatty rozložte na pracovní ploše, rozdělte na ně karamelizovanou cibulku a půlkolečka jablek. Olej a máslo rozpalte v pánvi s nepřilnavým povrchem, přidejte tousty - jablkem dospod a jednu dvě minuty opékejte, otočte a po dvou minutách vyjměte. Ozdobte modrým sýrem a podávejte zasypané petrželkou s čerstvě namletým pepřem.

Na karamelizovanou cibulku deset minut opékejte tenká kolečka ze dvou cibulí na velké lžíci másla. V polovině přidejte jednu lžíci cukru, na závěr ochuťte solí a pepřem.