

Bruschetta s chorizem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sýr Arla classic v tetrapakovém balení 1.3 ks
- Lučina 100 g
- Tvaroh 125 g
- Mléko 1 lžíce
- Olivový olej + na potřetí chlebě 1 lžíce
- Oregánové lístky + na ozdobu 1 hrst
- Pažitka 2 lžíce
- Mletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Ostřejší klobása 1 ks
- Tmavší chleba 4 plátek
- Černé olivy 1 hrst
- Strouhaný parmazán na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z prvních 7 ingrediencí umíchejte pomazánku, podle chuti přidejte pepř a odložte. Klobásu nakrájejte na kolečka a nasucho je 1-2 minuty vyškvařte na pánvi. Plátky chleba z obou stran potřete olejem a dozlatova je ogrilujte na pánvi. Poté je potřete pomazánkou, nvrch dejte kolečka klobásy, olivy, posypte oreganem a parmazánem.