

Bruschetta s grilovanou zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velké plátky bílého chleba 2 plátek
- Červené papriky 2 ks
- Žluté papriky 2 ks
- Malé cukety 2 ks
- Sýr Feta 4 plátek
- Cherry rajčátka 8 ks
- Malé cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Bílý vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 1 ks
- Tymián 1 špetka
- Drcený pepř - dle chuti 1 špetka
- Uzená mořská sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a semínek zbavené papriky rozložíme na plech a opečeme pod grilem, až se na nich utvoří puchýřky (slupka může i zčernat). Vložíme do mikrotenového sáčku, necháme zapařit a pak slupku oloupeme. Cukety s oloupanou cibulí nakrájíme na plátky a spolu s omytými rajčátky je rozložíme na plech s papírem na pečení. Pokapeme olivovým olejem, osolíme, opepříme a v troubě zapnuté na gril

opečeme do lehce zlaté barvy. Drobně nasekaný česnek zalijeme v pánvi malým šálkem olivového oleje a zvolna opečeme. Jakmile zežloutne, odstavíme ho, aby vychladl. Pak k němu přimícháme vinný ocet. Všechnu připravenou zeleninu vložíme do misky, zalijeme ochuceným olejem, zakryjeme a necháme přes noc v chladničce odležet. Na čtvrtky nakrájené plátky chleba poklademe sýrem, pokapeme olivovým olejem a v troubě pod grilem zapečeme dozlatova. Na takto připravené krajíčky rozdělíme naloženou zeleninu, ochutíme tymiánem a ihned podáváme.

Poznámka:

Přes noc odležet