



БРУСКЕТИ С АСПЕРЖИ



4 броя

СЪСТАВКИ

2 с. л. **лешници**
 300 г зелени аспержи
 30 г **масло**
 сол, прясно смлян черен пипер
 2 щипки захар
 чили люспи
 75 г грюер **сирене**
 8 филии селски черен **хляб**
 2 с. л. висококачествен зехтин
 1 с. л. нарязани на ситно листа босилек
 1 ч. л. нарязан на ситно див лук

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
 УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сотирайте лешниците без олио в тенджерата с дълга дръжка с незалепащо покритие, оставете ги да изстинат в чиния. Нарезете на едро.

Обелете долната третина на стъблото на аспержите и отрежете твърдите краища. Нарезете стъблата на тънки парчета и ги сотирайте с масло (на средна температура) до глазиране. Подправете със солта, пипера, захарта и люспите чили. Оставете аспержите да изстинат, настържете сирене и ги разбъркайте добре.

Препечете хляба леко, напръскайте го със зехтин и го покрийте със сместа от аспержи със сирене. Гарнирайте с нарязаните лешници и печете около четири минути във фурната на 180°C със CircoTherm системата за горещ въздух, ниво 3, докато сиренето не се разтопи.

Гарнирайте с босилек и див лук и сервирайте веднага.

