

Crostini z Twarogiem Delikatnym i zielonym pesto



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

10 min

2

Składniki

- 1 opakowanie Twarogu Delikatnego Naturalnego
- 1 bagietka
- 2 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku
- Na pesto:
 - garść orzechów piniowych
 - 2 szklanki świeżej bazylii
 - 2 ząbki czosnku
 - ½ szklanki tartego parmezanu
 - ½ szklanki oliwy
 - sól do smaku

Podpraż orzechy piniowe na suchej patelni przez 2 minuty.

Do malaksera przełóż uprażone orzechy, liście bazylii i czosnek. Siekaj do uzyskania gęstej pasty. Powoli dolewaj oliwę i miksuj.

Pod koniec dodaj parmezan, dopraw do smaku i wymieszaj.

Bagietkę pokrój na cienkie kromki.

Posmaruj oliwą za pomocą pędzelka i natrzyj rozkrojonym ząbkiem czosnku.

Smaż, do uzyskania złotego koloru.

Gotowe crostini posmaruj obficie serkiem i pesto.