

Czary Penelopy

Bruschetta w dwóch odsłonach

Pełnia lata, szczyt sezonu grillowego i spotkań na świeżym powietrzu. Postanowiłam więc zaproponować Wam słynne włoskie grzanki, które w towarzystwie świeżych warzyw, owoców i ziół będą wspaniałą przekąską na letnim przyjęciu. Podstawowa wersja bruschetty to nasączony oliwą, grillowany, natarty czosnkiem i posypany solą morską biały chleb.

Do jej przygotowania najczęściej wykorzystuje się ciabattę ale z powodzeniem można też użyć tostów, bagietki lub po prostu białych bułek. Poniżej dwa przepisy na sałatki, które nie tylko cieszą oko swoją kolorystyką ale również pieszczą podniebienie wyrafinowanym połączeniem i pełnią smaków lata. Dodam jeszcze, że bruschettę można z powodzeniem przygotować w domu. Piekarnik lub toster z powodzeniem zastąpią grilla.



Pierwsza sałatka powstanie z truskawek. Jednak nie będzie to deser. Nie, nie. Smak jej będzie wytrawny, lekko pikantny, orzeźwiający, z delikatną nutą słodczy o silnym aromacie bazylii i truskawek.

Potrzeba:

- 1 miseczka truskawek
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka octu balsamicznego (lub cytryny)
- 1 mała łyżeczka miodu
- 4-5 listków bazylii
- szczypta soli, pieprzu
- chili do smaku

Truskawki myję, odszypułkuję, kroję w kostkę. Ocet mieszam z solą, chili, miodem i oliwą. Listki bazylii siekam drobniutko i mieszam z truskawkami. Zalewam sosem, mieszam, finalizuję świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Bazą drugiej sałatki będą - a jakże - pomidory. Bazylia, pietruszka, czosnek i oliwa, w połączeniu z nimi, stworzą kompozycję, która oszołomi każdego.

Potrzeba:

- 2 pomidory
- 2-3 ząbki czosnku
- 3-4 łyżki dobrej oliwy
- 5-6 listków bazylii
- sok z cytryny do smaku lub 1 łyżka octu balsamicznego

sól, pieprz do smaku

Pomidory myję, kroję w kostkę. Przekładam do miski. Bazylie siekam, dodaję do pomidorów (często dodaję też zieloną pietruszkę). Ocet lub sok mieszam z solą i oliwą, dodaję przeciśnięty przez praskę czosnek. Zalewam pomidory, doprawiam do smaku pieprzem i podaję.

Przygotowanie pieczywa

potrzeba (dla dwóch osób):

1 mały chlebek ciabatta (lub 1 mała bagietka albo dwie bułki)

1 duży ząbek czosnku

oliwa extra vergine

Chlebek przekrawam na pół a następnie na wzdłuż, tak by powstały 4 płaskie kromki pieczywa. Za pomocą pędzelka delikatnie nasączam je oliwą a następnie rumienię je na grillu z każdej strony, tak by uzyskały złoty kolor (2-3 minuty). Wtedy to nacieram je czosnkiem i gotowe (do truskawkowej bruschetty zabieg ten nie jest konieczny).

Takie pieczywko wspaniale smakuje jako przystawka, samodzielna kanapka lub jako dodatek do grillowanego mięsa lub ryby. Grzanki te można także przygotować w piekarniku lub w tosterze, ale przy opcji z tosterem oczywiście nie nasączamy pieczywa oliwą.

Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch