Crostini s Jihočeskou nivou, vlašskými ořechy, hruškou a prosciuttem



30 minut náročnost ●●○○

Ingredience

- 1 francouzská nebo rustikální bageta
- 1 balení loupaných vlašských ořechů
- 3 hrušky
- 1 balení prosciutto crudo
- 1 balení Jihočeské nivy Premium
- 1 balení Jihočeské nivy Caesar
- 2 polévkové lžíce medu
- 3 stroužky česneku

Návod na přípravu:

Předem namočené vlašské ořechy opečeme na pánvi, přidáme lžíci medu.
Jakmile jsou vlašské ořechy opečené dozlatova, rozprostřeme je a necháme proschnout.
Mezitím si nakrájíme bagetu, ideálně šikmým řezem, abychom získali větší plochu pro přidání ingrediencí.
Plátky bagety vložíme na plech, lehce potřeme olivovým olejem a opečeme v troubě při teplotě 220 °C po dobu 10 minut nebo dokud nebudou křupavé.
Oloupeme 3 stroužky česneku a lehce jimi potřeme nakrájenou plochu bagety.
Na rozpečenou bagetu přidáme nadrobenou nebo nakrájenou Jihočeskou nivu Premium a Caesar od Madety.
Dále přidáme plátky prosciutta, plátky hrušky a glazované vlašské ořechy.
Pokrm je hotový a můžete jím zazářit na svých večírcích.