

(odc.23) bruscheta w trzech wersjach

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.23)

ilość osób: **12**

trudność: **łatwe**

Przygotować crostini i nakładać na nie dodatki.

Crostini

ciabatta

ząbek czosnku

oliwa

Przygotowanie

Pokroić ciabattę w kromki grubości 1 cm, opiecz na płycie grillowej lub grillu. Natrzeć przekrojonym zębkiem czosnku i skropić oliwą.

Ze świeżymi figami

świeże figi

świeża bazylia

świeża mięta

plasterki prosciutto

Przygotowanie

Pokroić figi na ćwiartki. Oderwać listki bazylii i mięty z łodyżek. Pokroić prosciutto na długie wąskie paski. Składać razem po listku mięty i bazylii i wciskać w ćwiartki fig. Owinąć każdą ćwiartkę figi paskiem prosciutto. Podawać samodzielnie lub jako dodatek do crostini. Przed położeniem na crostini lekko spłaszczyć.

Z patisonami i cukinią

tacka małych patisonów

1 mała cukinia

oliwa

1 ząbek czosnku

sól i pieprz

garstka mięty

sok z pół cytryny

feta

Przygotowanie

Pokroić patisony na cienkie plasterki. Cukinię przekroić wzdłuż na ćwiartki, wykroić gąbczasty środek z nasionami i pokroić na plasterki. Miętę drobno pokroić. Rozgrzać na patelni oliwę, wrzucić patisony i cukinię. Czosnek obrać i drobno posiekać, dorzucić na patelnię. Wsypać dużą szczyptę soli i pieprzu, dodać miętę. Mieszając smażyć ok. 5 minut. Rozgnieść masę łyżką i smażyć chwilę, żeby odparował płyn. Doprawić sokiem cytrynowym i solą do smaku, smażyć jeszcze chwilę i przełożyć do miski. Lekko ostudzić. Nakładać porcje masy na crostini i posypywać pokruszoną fetą.

Z pomidorami

2 garści pomidorków koktajlowych (czerwonych i żółtych)

garść liści bazylii

oliwa

sól i pieprz

1 czerwona papryczka chilli

1 łyżka (15 ml) octu balsamicznego

Przygotowanie

Pokroić mniejsze pomidorki na pół, większe na ćwiartki. Przełożyć do miski. Bazylię cienko pokroić i dodać do pomidorów. Skropić oliwą, dodać sól i pieprz i wymieszać. Chilli przekroić wzdłuż na pół, usunąć pestki, drobno posiekać i dodać do pomidorów. Skropić octem balsamicznym i wymieszać. Doprawić do smaku solą, pieprzem i bazylią. Można ewentualnie dodać garść oliwek bez pestek i drobno posiekane fileciki anchois. Podawać jako dodatek do crostini albo wymieszane z gorącym spaghetti.

© Jamie Oliver 2002