



Bruschetta z krewetkami i konfitowanym czosnkiem

Steps: 5

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

12 kromek	Ciabatta	12 sztuk	Krewetki królewskie
6 ząbków	Czosnek	2 łyżki	Masło
2 gałązki	Tymianek	4 liście	Sałata karbowana
6 sztuk	Jajko przepiórcze	1 sztuka	Szalotka
2 sztuki	Pomidor	2 łyżki	Ocet balsamiczny
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Pomidory i szalotkę pokrój w kostkę, dodaj ocet balsamiczny, a następnie całość duś na patelni, aż zgęstnieje. Dopraw do smaku.
2. Jaja przepiórcze zalej zimną wodą i gotuj przez 60 sekund od momentu zagotowania się wody. Obierz i przekrój na pół.
3. Krewetki oczyść i obierz z pancerza. Smaż na patelni z odrobiną masła z obu stron, pod koniec dodaj posiekany w plasterki czosnek oraz tymianek.
4. Na tej samej patelni podsmaż kromki ciabatty.
5. Na pieczywie rozsmaruj pomidory, ułóż sałatę, krewetki, plasterki czosnku oraz przepiórcze jajko.