Брускетта с жареным виноградом и сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

1 горсть	красного винограда
	итальянского хлеба
125 г	сыра рикотта
1	тертая лимонная цедра
щепотка	соли
капля	оливкового масла
40 г	твердого сыра Džiugas
	свежего тимьяна

Приготовление

Сорвать виноград с веток, сложить с форму для запекания, сбрызнуть оливковым маслом и посолить. Всё смешать и жарить 7 мин. при температуре 200 С. Хлеб нарезать ломтиками, смазать обе стороны оливковым маслом и обжарить с обеих сторон до красивого оттенка. Смешать рикотту с
цедрой лимона и солью.

На поджаренный хлеб намазать рикотту, положить несколько обжаренных виноградин, посыпать твердым сыром и украсить несколькими листиками тимьяна.