

Bruschetta ze szpinakiem i botwinką



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

botwinka	2 pęczki
ząbek czosnku	4
ser lazur	100 gram
oliwa	8 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Obieramy czosnek i kroimy w plasterki. Podsmażamy na 2 łyżkach oliwy z oliwek, gdy zacznie pachnieć dodajemy rozmrożony szpinak, dusimy przez 12 minut.
- Następnie myjemy botwinkę, osuszamy i kroimy. Dodajemy do szpinaku. Dusimy 5 minut, po tym czasie dodajemy sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Mieszmamy i odstawiamy.
- Na patelni grilowej podsmażamy ciabattę pokrojoną w ukośne 2 cm kromki, aż będzie chrupiąca.
- Gotowe grzanki nacieramy ząbkiem czosnku, a następnie układamy liście szpinaku z botwinką. Układamy kawałki sera lazur.