

Slasna bruschetta s dimljenim lososom i gorušicom

Priprema slatkih blagdanskih delicija u ovo doba godine najsladi je posao. Malo vremena koje nam ostaje treba utrošiti na traženje savršene jelke, domaće purice, rezuckanje francuske, kupovanje poklona...

Dobro je u rukavu imati jedan brzi i jednostavni recept, koji je dovoljno svečan da ga možete servirati na blagdanskom stolu. Ove bruschette možete servirati kao lagani ručak na Badnjak ili predjelo u Novogodišnjoj noći. Sve što vam treba vjerojatno već imate u hladnjaku, potrudite se naći kvalitetan dimljeni losos i dobar senf s gorušicom i ova jednostavna i ukusna delicija spremna je u trenu.

Sastojci:

(za jednu bruschettu)

- 1 šnita beskvasnog kruha
- 1 žlica crème fraîche
- 1 žlica kremastog sira za mazanje
- 1 žličica hrena
- 2 šnite dimljenog lososa
- ½ svježeg krastavca

Za dressing:

- 1 žličica sitno sjeckanog svježeg kopra
- 1 žličica senfa sa sjemenkama gorušice
- 1 žličica limunovog soka
- 1 žlica maslinovog ulja
- sol
- papar

Priprema: kruh prepecite u pećnici ili na tavi dok ne postane hrskav, pazite da ne zagori. Pomiješajte crème fraîche, sir i hren, malo posolite po potrebi. Krastavac narežite na vrlo tanke šnitice (najbolje uz pomoć noža za guljenje povrća). Dobro pomiješajte sve sastojke za dressing, u pripremljeni dressing dodajte tanko narezani krastavac i pustite par minuta da se marinira. Složite bruschette. Na topli kruh

razmažite namaz od sira i hrena, dodajte losos i na kraju marinirani svježi krastavac.
Poslužite odmah uz kriške limuna.

Pripremila: Adriana Juriša, Wear Eat Love