**Wykwintność i prostota w jednym, czyli karnawał z Appetitą!**

**Perfekcyjna przekąska na karnawał?! Jest szybka, prosta i wzbudza zachwyt częstowanych gości. Wszystkie te cechy łączy w sobie… crostini! Przepyszne włoskie kanapeczki, których przygotowanie zajmuje niezwykle mało czasu, dają nieskończenie wiele możliwości kombinacji smaków. Marka Appetita podaje przykładowe kompozycje na te wykwintne przystawki.**

Moda na włoskie jedzenie i przekąski zdobyła szturmem niemal całą Europę i zdaje się nie zwalniać tempa. Warto za nią podążać podczas przygotowywania przyjęcia karnawałowego, by uraczyć gości przepysznymi crostini, czyli małymi kawałkami podpieczonej na złocisty kolor bułki. Podstawą tej wykwintnej przystawki, rodem ze słonecznej Italii, jest pszenna bagietka lub ciabatta – w przeciwieństwie do znanej i lubianej bruschetty, której bazą powinno być pieczywo na zakwasie.

**Jak przygotować crostini?**

Świeżą, pokrojoną na kromeczki bagietkę należy podpiec w piekarniku tak, aby była zarumieniona i chrupiąca. Następnie posmarować czosnkiem i skropić oliwą (lub ulubionym kremowym serkiem czy czosnkiem wymieszanym z odrobiną masła). Zostało już tylko dodanie wybranych dodatków i… gotowe! Crostini doskonale komponuje się z deskami południowych serów i wędlin. To idealna propozycja na karnawałowy szwedzki stół, który zawsze jest centralnym punktem imprezy i potencjalnym miejscem licznych zachwytów gości.

**Sprawdzone przepisy od Appetity**

Crostini nie zna ograniczeń – w końcu kanapki znane są z tego, że można je zrobić w zasadzie ze wszystkim. Na dobry początek warto skorzystać z gotowych przepisów, w tym sprawdzonych propozycji marki Appetita. Dodatkowo podpieczenie bagietki oraz nutka czosnku z oliwą dodaje pysznej, wykwintnej nuty tej banalnie prostej przekąsce.

**Crostini z tatarem**

**Składniki:**

l 250 g polędwicy wołowej

l 2 żółtka

l 2 ogórki konserwowe

l 1 mała cebulka

l świeżo zmielony Pieprz czarny ziarnisty Appetita

l świeżo zmielony Pieprz zielony ziarnisty Appetita

l Rozmaryn Appetita

l sól

l 2 bagietki

l liście groszku do dekoracji

l kremowy serek do posmarowania (zamiast oliwy i czosnku)

**Sposób przyrządzenia:**

Polędwicę oczyścić z błon. Mięso, ogórki i cebulkę drobno posiekać, wymieszać ze sobą, zostawiając ¼ dodatków do dekoracji. Dodać żółtka i wymieszane świeżo zmielone pieprze (czarny, zielony), rozmaryn i sól. Bagietki przekroić, zgrillować i posmarować serkiem. Następnie nałożyć tatara, udekorować ogórkiem i cebulką oraz listkami groszku.

**Karnawałowe crostini z wołowiną**

**Składniki:**

l 250 g polędwicy wołowej lub rostbefu

l 1 bagietka

l 1 łyżeczka chrzanu

l rukola

l olej do smażenia

l świeżo zmielony Pieprz czarny ziarnisty Appetita

l świeżo zmielony Pieprz zielony ziarnisty Appetita

l Rozmaryn Appetita

l sól

l kremowy serek do posmarowania (zamiast oliwy i czosnku)

**Sposób przyrządzenia:**

Wołowinę natrzeć świeżo zmielonym pieprzem czarnym i pieprzem zielonym oraz rozmarynem. Olej rozgrzać na patelni, smażyć mięso po ok. 1-2 minuty z każdej strony, w zależności od grubości. Odstawić na talerz. Po ok. 3 minutach pokroić mięso na cienkie paski. Bagietkę pokroić na małe kanapeczki, grillować na chrupko. Serek wymieszać z chrzanem, posmarować pieczywo. Ułożyć po plasterku wołowiny, posypać ją świeżo zmielonym pieprzem i solą. Całość udekorować rukolą.

**Karnawałowe crostini z serem pleśniowym**

**Składniki:**

l 200 g sera typu camembert

l 1 długa bagietka pszenna

l 1 świeży granat

l 50 g miękkiego masła

l Czosnek granulowany Appetita

l natka pietruszki

**Sposób przyrządzenia:**

Bagietkę pokroić na małe kanapeczki. Masło wymieszać z czosnkiem, posmarować pieczywo. Ser pleśniowy pokroić w grubsze plastry, ułożyć na kromkach. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez ok. 5-8 minut. Granat obrać, wyłuskać owoce. Posypać upieczone crostini, udekorować natką pietruszki.