



Брускетта с красной фасолью и сладким перцем



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

Ингредиенты

° Оливки без косточки	1/2 банки (150г)
° Красная фасоль	1 банка (400г)
° Чеснок	2 зубчика
° Базилик	2 веточки
° Руккола	горсть
° Розмарин	2 веточки
° Лук красный	1 шт.
° Хлеб зерновой	5 кусочков
° Масло оливковое	по вкусу
° Паприка молотая	1/2 ч. л.
° Перец сладкий красный	1 шт.
° Чеснок	2 зубчика
° Базилик	2 веточки
° Руккола	горсть
° Розмарин	2 веточки
° Лук красный	1 шт.
° Хлеб зерновой	5 кусочков
° Масло оливковое	по вкусу
° Паприка молотая	1/2 ч. л.
° Перец сладкий красный	1 шт.

Способ приготовления:



30 мин



6 порции



120 ккал

1. Сладкий перец заверните в фольгу и запекайте в духовке 15 минут при 180°C. Остудите и [очистите](https://bonduelle.ru/know/master/kak-snyat-kozhitsu-s-pertsy/).

2. Лук порежьте полукольцами. Разогрейте в сковороде 1 столовую ложку оливкового масла, выложите лук, листья розмарина и обжаривайте на среднем огне, пока лук не станет слегка золотистым. Всыпьте паприку, перемешайте и обжарьте еще немного.

3. Хлеб подсушите в духовке при 180°C в течение 3-5 минут.

4. Фасоль опрокиньте на дуршлаг, чтобы слить жидкость. Переложите в блендер, добавьте запеченный перец и 1/4 обжаренного красного лука. Взбейте все в однородную массу.

5. Оливки раздавите плоской стороной ножа. Натрите хлеб целыми очищенными зубчиками чеснока.

6. Сбрызните хлеб оставшимся оливковым маслом, выложите на него пюре из перца и фасоли, оставшийся обжаренный лук и оливки, украсьте листьями базилика и рукколой.



Совет

Перед тем, как запекать перец, его надо вымыть высушить и проколоть в нескольких местах зубочисткой, чтобы он не раздулся и не лопнул в процессе готовки.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>