Сезонные предложения. Был вчера в лесу, набрал корзину лисичек. Суп-пюре и омлет с ними уже поднадоели, решил поспрашивать коллег, что вкусного посоветуют. **Понравился рецепт брускетты от Тимура Исмайлова, шефа московского Lumicino.** Готовится просто, а за счет  картофельного соуса получается очень интересный вкус - вроде, картошка с грибами, но более интеллигентная. Не под водку, а под винишко закуска.                                                                                                                                             Брускетта с лисичками

На 1 большую брускетту

Ингредиенты:

Хлеб цельнозервой 100 г

Лисички 80 г

https://dikoed.ru/catalog/lisichki/

Сыр пармезан 10 г

Масло оливковое 10 г

Лук сибулет 1 г

Картофельный соус 60 г

Веточка розмарина                                                                                                                                                                                Пара зубчиков чеснока                                                                                                                                                                 Для картофельного соуса:

Пюре Картофельное 100 г

Паста трюфельная 10 г

Сливки 33% 50 г

Приготовление:                                                                                                                                                                        1. На оливковом масле обжариваем хлеб с двух сторон, до хрустящей корочки. Натираем щедро зубчиком чеснока.                                                                                                                                                             2. Картофельное пюре, сливки и трюфельную пасту смешиваем до однородной консистенции и намазываем на обжаренный хлеб.

1. Лисички обжариваем с чесноком и розмарином до готовности и выкладываем сверху на соус. Добавляем тонкие ломтики пармезана, посыпаем чёрным молотым перцем и луком сибулет.

