Автор: Administrator
28.11.2019 00:00 - Обновлено 10.12.2019 11:32



Может кто-то и бывал во Франции и, несомненно, пробовал крутоны. Для тех, кто не бывал и не пробовал, поясним. Крутоны представляют собой маленькие ломтики хлеба, запеченные в масле со специями. Рецепт приготовления простой. Любая неопытная хозяйка сможет их приготовить. При самостоятельном приготовлении большого количества времени не понадобится, и вы сотворите сухарики по-французски.

Немного истории

Давайте познакомимся с историей появления крутонов. Их придумали французы-гурманы. Данное французское слово «crouton» в переводе означает «корочка или горбушка». В самом начале горбушка хлеба использовалась французами для подачи особого десерта или закуски. Правильнее сказать в качестве сцены или помоста. Такая подача делалась в целях экономии. Обычно такие десерты или закуски стоили дорого и смотрелись изыскано. Подать на стол кусочек сыра с крутоном как фуршет и вид будет полноценной закуски. Со временем применять сухарики начали в бульонах, супах-пюре, стали они и частью салатов. Можно их использовать и как самостоятельное блюдо. Больше всего привлекают крутоны с чесноком и сыром. Хотя можно использовать и другие добавки. Мы с вами познакомимся с рецептом данного блюда с чесноком и сыром. Приступим к пошаговой инструкции приготовления крутонов.

Рецепт крутонов с чесноком

При приготовлении сухариков по-французски с чесноком и сыром необходимые такие ингредиенты:

- 1 шт французского багета;
- Пол стакана оливкового масла;

- Пару зубчиков чеснока;
- Соль, перец по вкусу;
- Специи – щепотку петрушки сушеной и розмарина.

Схема приготовления:

1. Нужно срезать у французского багета все корочки. Мякоть нарезать красиво и ровно
кубиками.
2. В оливковое масло положить все специи, чеснок. Оставить на время для впитывания аромата в масло.
3. Включаем духовку и греем ее до 150 градусов.
4. Смазываем кубики хлеба специями с помощью силиконовой кисточки и выкладываем их на
чистый и сухой противень.
5. Отправляем их в духовку на 15-20 минут. Главное их не пересушить, так как они должны
всего лишь слегка подзагореть.
6. Чесночные крутоны готовы к подаче на стол. Такая закуска всегда подходит к салату
Цезарь и грибного супа-пюре.

Приготовив такое блюдо вашим друзьям, родственникам, знакомым и попробовав его, они будут весьма признательны.