**Ożywcza Bruschetta- VIII klasa**

**Składniki:**

Mała cukinia

Filet z kurczaka (połowa)

Warzywa: pomidor, papryka

Świeże liście bazylii i oregano

Ketchup z cukinii

Łyżka oleju do smażenia fileta.

Filet z kurczaka myjemy, oczyszczamy z błonek, kroimy na drobne kawałki, przyprawiamy i smażymy na łyżce oleju.

Warzywa kroimy w drobną kosteczkę.

Cukinię kroimy po umyciu w cienkie krążki. Smarujemy ketchupem z cukinii, następnie kładziemy jeden kawałek fileta oraz warzywa. Ozdabiamy listkiem bazylii i oregano.

**Ketchup z cukinii (przygotowany wspólnie przez wszystkich uczestników konkursu- w słoiczki).**

1,5 kg cukinii- obrać i wydrążyć środek

3 cebule- posiekać, zasypać łyżką soli i odstawić by zmiękła (u nas wystarczyło na 20 minut).

Cukinie i cebulę gotować 20 minut mieszając co jakiś czas. Po tym czasie dodać 0.5 kg cukru, łyżeczkę pieprzu, łyżeczkę papryki ostrej i słodkiej, szklankę octu oraz 2,5 słoiczka przecieru pomidorowego.

Gotować aż wszystko zmięknie- około 10 minut.

Na koniec zmiksować blenderem, przelać do słoiczków i gotowe.

Gdyby był za rzadki można odparować gotując jeszcze trochę bez pokrywki.