

# **Brusketi na moj nacin**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 kriškehleba**
- **5 kašicicakajmaka**
- **5 kašicicaajvara**
- **3 kolutaparadajza**
- **3 kolutašunke**
- **3 kolutatikvice**
- **nekoliko kriskicasira**, ili kackavalj
- ulje, so i peršun

## **Priprema**

Hleb poredjati u vatrostalnu ciniju. Namazati svaku krišku sa kašicicom kajmaka. Preko kajmaka naneti po kašicicu ajvara. Iseci šunku na stapice, tikvicu na sitne kockice i poreati preko svake kriške. Paradajz iseci na kolutove, pa kolutove na polovine i tako poredjati preko šunke i tikvica. Malo posoliti paradajz, po želji. Preko paradajza po kocku sira, ja sam domaci, a možete i po jedan list kackavalja. Malo prelititi uljem i staviti u vec zagrejanu rernu (250 stepeni) i peci nekih 10 do 15 minuta. Otprilike kad sir pocne da se topi, a hleb dobije ovu lepu boju. Pecene posuti sa malo peršuna.

## **Savet**

Kombinacije i varijacije su beskonane!!! Vi spremate pa vi možete i da kombinujete!! Svejedno bie hrskavo i sono!!! PRIJATNO!!!