

Brusketi sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** tikvica
- **100 g** krem sira
- **1** baget hleb
- **150 g** kackavalja
- **1** glavica crnog luka

Priprema

Crni luk sitno iseckati, tikvice izrendati. Na malo ulja izdinstati crni luk, pa mu dodati tikvice i na umerenoj temperaturi dinstati dok ne ispari sva tecnost i dok tikvice ne omekšaju, a otprilike nekih petnaestak minuta. Za to vreme, iseci kriške baget hleba, tako što se zaseku malo ukoso da se dobije malo duže parce. Složiti hleb na pleh obložen pek papirom, poprskati sa malo ulja i staviti u zagrejanu rernu da se zapece, dok ne postane blago hrskav. Kada su tikvice gotove izruciti ih u odgovarajucu posudu i umešati krem sir. Posoliti po ukusu. Hleb izvaditi iz rerne i na vruc stavljati nadev od tikvica i krem sira. Narendati kackavalj, pa posuti preko tikvica i vratiti u rernu da se sir istopi. Služiti uz salatu po izboru.

Savet