

Hrskavci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 paradajza
- 1 **veca** glavica crnog luka
- 100 g posnog kackavalja
- 2 kašike maslinovog ulja
- 5 komada kora za pitu
- 1 prstohvatsoli

Priprema

Crni luk ocisti i iseci na polumesece.

Paradajz iseci na kriške.

Kackavalj narendati na sitno rende.

Ulje sipati u šoljicu i cetkicom premazati pleh u kome ce se hrsravci peci. Uzeti jednu koru za mitu pa je cetkicom premazati uljem do polovine, preko premazane strane posuti kašiku kackavalja preklapati drugom stranom ne premazane kore pa još dva puta ponoviti postupak, tako da dobijete trakicu. Dobijenu trakicu makazama presecite na 4 jednaka dela. Na tako dobijene korice stavite prvo parce luka koga ste prethodno malo posolili, preko luka parce paradajza i preko paradajza malo rendanog kackavalja.

Od pet kora doćicete 20 hrskavca. Kada sve završite, stavite u rernu da se propeku petnaestak minuta dok porumene.

Savet

Služite sa pavlakom ili sirom, jogurtom