

Zapecene kriške



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica** belog luka
- **100 g** margarina
- **malokarija**
- **1 vez** peršuna
- **1/2** limuna sok
- **12 kriški** tost hleba
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Beli luk iseckati na tanke listice. Zagrejati margarin pa dodati so, biber i kari. Kad se potpuno otopi, dodati beli luk pa zagrejati smesu da se pojavi pena i dodati limunov sok i sitno seckan peršun. Svaku krišku tost hleba premazati i redjati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Po želji posuti malo rendanog kackavalja. Prekriti alu folijom i peci 10 minuta na 200 stepeni, zatim skinuti foliju i peci još 5 minuta na 250 stepeni.

Savet