

Brusketi rio mare



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesabake** rollsa ili bilo kog dvopeka
- malo maslinovog ulja
- **1 konzervatune** rio mare
- **1 konzervasardine**
- **100 g**pecuraka
- **3 cenabelog** luka
- **2 kašike**brašna
- **3 kašike**kajmaka
- so
- biber

Priprema

Bake rolls poreati na tacnu za serviranje i zaliti po malo svaki sa maslinovim uljem. Kupiti bilo koji bake rolls, sve zavisi koji ukus više preferirate. Tunu i sardinu ocediti od ulja i izmeljati viljuškom. Beli luk iseckati sitno i propržiti, pa dodati seckane pecurke. Kada se uprže dodati brašno i promešati. Skloniti sa šporeta i u to dodati prethodno pomešanu tunu i sardinu, zacine i kajmak. Ohladiti. Ovu masu naneti na svaki bake rolls. Služiti ohlaeno, obavezno uz neko dobro belo vino.

Savet