

Brusketi sa ukusom bekog luka i origana i peršuna



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **170 ml** vode
- **4 kašike** ulja
- **1 kašica** casoli
- **1 kašicica** šecera
- **1 suvi** kvasac
- **400 g** belog brašna

Premaz I:

- **5 kašika** soja sosa
- **1 kašik** aulja
- **2 cenabe** log luka
- **po želji** soli

Premaz II:

- **5 kašik** aulja

- **1/2 kašicice origana**
- **1/2 kašicice peršuna**
- **1/2 kašicice slatkice crvene paprike**
- **po želji mešavina zacina**

Priprema

Umesiti testo i ostaviti da odstoji 20 minuta. Podeliti testo na tri lopte i razvuci ih u duguljaste štapice. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok neporumene.

Kad se malo prohlade seci na kolutove i reati na pek papir. Zatim ih premazivati sa ova dva premaza, pola pola ili po želji koji premaz više volite. I ponovo ih peci na 250 stepeni dok nekrenu da tamne (otprilike 7-10minuta).

Savet

Premaz možete spremiti ranije, kako bi se sastojci sjedinili. Služiti uz jogurt ili grickati uz sok. PRIJATNO