

Brusketi ala Marina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 baget hleb
- 2 cenabelog luka
- malomaslinovog ulja
- 1-2 kašicicaorigana, bosiljka, belog luka u prahu
- po željiopako ljutog sosa ili kecapa
- 50 gmesnate slanine
- po željikackavalja, tost sira ili parmezana

Priprema

Baget hleb iseci na kriške oko 0.5 cm. Rernu zagrejati na 200C i staviti hleb u pleh obložen pek papirom. Peci oko 5-10 minuta da postane hrskav. Izvaditi pa cenabelog luka preseći na pola i svako parce natrljati lukom pa cetkicom premazati maslinovim uljem. Posuti svim zacinama pa odgore staviti sitno seckanu slaninicu i kackavalj, tost sir ili parmezan. Možete svako parce premazati ljutim sosom ili kecapom ako volite ljuto. Nemojte preterivati sa sastojcima jer su hrskaviji kad nema puno fila. Vratite u rernu na još 10ak minuta da se zapeku. Služiti tople sa raznim umacima ili salatama!

Savet

Ja sam ih služila sa ajvarom, pavlakom i salatam od jogurta, rena i celera. Sastojke možete birati po ukusu najbitnije je da ih istrljate belim lukom i premažete maslinovim uljem. Prijatno!