

Ukusan hleb sa zacinima



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1bajati hleb, kriške
- 50 mlmaslinovog ulja
- 1 kašikamlevenog bibera
- 2 kašicicealeve paprike
- 2 kašicice mešanog biljnog zacina

Priprema

Kriške hleba podelite na 4 dela, pa ih u rerni na pek papiru prosušite, da budu krckavi kao brusketi. Prelijte maslinovim uljem, više poprskajte, pa zaciniti. Zacine birajte po želji. Na tople bruskete narendajte kackavalj ili sir.

Savet

Odlian dodatak za letnje sedeljke uz asu piva