

Bruskete mrsne (levo) i posne (desno)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Mrsni (levo):

- **6 kriški** belog hleba
- **6 kašičica** maslinovog ulja
- **6 kašičica** belog luka u granulama
- **6 listova** pizza šunke
- **2** paradajza
- **100 g** kackavalja
- **mal**o kecapa
- **po želji** origana

Posni (desno):

- **6 kriški** belog hleba
- **6 kašica** maslinovog ulja
- **6 kašica** belog luka u granulama
- **1** tunjevina
- **mal**o kecapa
- **po želji** origano
- **2** paradajza
- **100 g** posnog kackavalja

Priprema

Mrsni se prave tako što poreate u pleh hleb, svaku krišku premazati sa jednom kašičicom maslinovog ulja. Preko ulja posuti sa po jednom kašičicom belog luka u granulama. Poreati pizza šunku jedan list na jednu krišku

hleba. Iseckati paradajz na kockice pa staviti preko šunke. Narendati kackvalj, staviti kecap preko kackavalja i po želji origano.

Posni: Poreati hleb, premazati maslinovo ulje, preko posuti beli luk u granulama. Staviti tunjevinu pa preko nje posni kackavalj, preko staviti kecap i origano.

Zapeći 10ak minuta u zagrejanoj rerni na 200C.

Savet

Prijatno!