

## **Brusketti**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 manjaparadajza**
- **po ukusubosiljak**
- **1 cenbelog luka**
- **malomaslinovog ulja**
- **2 kriškebelog hleba**
- **po ukusumorska so**
- **malobibera**

## **Priprema**

Brzo i fino za vruće veceri sa mirisim Italije. Šarm brusketta leži u jednostavnosti. Brzo se napravi a još brže pojede. Na tiganju prepržiti hleb, prvo sa jedne, pa sa druge strane. Gornju stranu dobro natrljati sa belim lukom i lagano premazati sa uljem. Paradajz iseckati, kašikicom izvaditi semenke i sok, stavite malo ulja na još topao tiganj, iseckan paradajz, naseckan bosiljak, posolite, pobiberite i sve stavite na hleb. Prijatno. :)

## **Savet**