

Brusketi sa bosiljkom



Sastojci

Potrebno je:

- U Italiji, brusketi se služe kao predjelo. Postoji mnogo razlicitih nadeva, ali klasicni nadev je sa svežim paradajzom. Bruskete je takoe odlicno jesti za rucak.

Potrebno je:

- 1/2 kg paradajza
- 2 cešnja belog luka
- 1 veza svežeg bosiljka
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 4 kriške belog hleba
- so i biber

Priprema

Paradajz oprati i iseci na kockice, staviti ga u ciniju i zaciniti solju i biberom. Grubo iseckati bosiljak i posuti ga po paradajzu.

Staviti kriške hleba u toster (ili ih peci u rerni na 220 C). Protrljati cešnjeve belog luka po prepecenom hlebu, ostavljavajući komadice luka na hlebu.

Zatim posuti maslinovo ulje po hlebu. Nadenući prepeceni hleb paradajzom, i vaš posao je završen!