

Brusketi Baxi :)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2** jajeta
- **50 g** margarina
- **1** čašamlake vode
- **1** čašamleka
- **1** kesica kvasca
- **1** kesica prašak za pecivo
- **malosoli**, šecera

I premaz:

- **20 g** margarina
- **1** kesica origana
- **malosoli**

II premaz:

- **20 g** margarina
- **1** kesica belog luka u prahu
- **malosoli**

III premaz:

- **20 g** margarina
- **1 kašičica** aleve paprike
- **malosoli**

Priprema

Testo se zamesi isto kao i kod talkica (iz predhodnog recepta), ispece se ,ostavi se malo da se prohladi.

Zatim talkice seci na kolutice debljine do 4 mm. Umociti u prvi premaz, ali samo sa jedne strane, tako da premaz bude odozgo, a nepremazana strana na pleh. Susiti ih kratko nekih 15 minuta na 180 stepeni dok ne dobiju malo prepecenu boju, dok ne postanu hrskave.

Zatim isto tako u drugi premaz, treci premaz i tako dok ne potrosimo sve bruskete. Prijatno!

Savet

Radi bolje arome premaza, rastopiti margarin na tihoj vatri i po 20 sekundi sa svakim sastojkom proprziti.