

Brusketi na moj nacin



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kriške**hleba
- **5 kašicica**kajmaka
- **5 kašicica**ajvara
- **3 koluta**paradajza
- **3 koluta**šunke
- **3 koluta**tikvice
- **nekoliko kriskica**sira, ili kackavalj
- ulje, so i peršun

Priprema

Hleb poredjati u vatrostalnu ciniju. Namazati svaku krišku sa kašicom kajmaka. Preko kajmaka naneti po kašicu ajvara. Iseci šunku na stapice, tikvicu na sitne kockice i poreati preko svake kriške. Paradajz iseci na kolutove, pa kolutove na polovine i tako poredjati preko šunke i tikvica. Malo posoliti paradajz, po želji. Preko paradajza po kocku sira, ja sam domaci, a možete i po jedan list kackavalja. Malo preliteri uljem i staviti u vec zagrejanu rernu (250 stepeni) i peci nekih 10 do 15 minuta. Otprilike kad sir pocne da se topi, a hleb dobije ovu lepu boju. Pecene posuti sa malo peršuna.

Savet

Kombinacije i varijacije su beskonane!!! Vi spremate pa vi možete i da kombinujete!! Svejedno bie hrskavo i sono!!! PRIJATNO!!!