

Hrskavci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 paradajza
- 1 veca glavicacrnog luka
- 100 g posnog kackavalja
- 2 kašikem maslinovog ulja
- 5 komadakora za pitu
- 1 prstohvatsoli

Priprema

Crni luk ocisti i iseci na polumesece.

Paradajz iseci na kriške.

Kackavalj narendati na sitno rende.

Ulje sipati u šoljicu i cekicom premazati pleh u kome će se hrskavci peci. Uzeti jednu koru za mitu pa je cekicom premazati uljem do polovine, preko premazane strane posuti kašiku kackavalja preklopiti drugom stranom ne premazane kore pa još dva puta ponoviti postupak, tako da dobijete trakicu. Dobijenu trakicu makazama presecite na 4 jednakih dela. Na tako dobijene korice stavite prvo parce luka koga ste prethodno malo posolili, preko luka parce paradajza i preko paradajza malo rendanog kackavalja.

Od pet kora dobicete 20 hrskavca. Kada sve završite, stavite u rernu da se propeku petnaestak minuta dok porumene.

Savet

Služite sa pavlakom ili sirom, jogurtom