

Domaci kubeti



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 vek** nestarog hleba
- **50 ml** maslinovog ulja
- **30 ml** suncokretovog ulja
- **2 kašičice** belog luka u prahu
- **1/2 kašičice** bibera
- **2 kašičice** mlevene ljute paprike
- **1/2 kašičice** suvog biljnog začina

Priprema

Hleb iseckati na sitnije kockice.

Pleh obložiti pek papirom. Rernu uključiti da se zagreje na 170 C. U odgovarajuću posudu staviti obe vrste ulja i dodati sve navedene začine (vi dodajte začine koje volite). Mešati da se sve sjedini. Iseckani hleb izručiti u pleh i kašicom preliti svaku parcu.

Staviti da se peče. im blago porumeni, gotovo je. Izvadite, prohladite i uživajte u grickanju.

Savet