

Zapečene kriške



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavicabelog luka**
- **100 g margačine**
- **malokarija**
- **1 vezaperšuna**
- **1/2 limuna sok**
- **12 kriških toast hleba**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu biberna**

Priprema

Beli luk iseckati na tanke listice. Zagrejati margačinu pa dodati so, biber i kari. Kad se potpuno otopi, dodati beli luk pa zagrejati smesu da se pojavi pena i dodati limunov sok i sitno seckan peršun. Svaku krišku toast hleba premazati i redjati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Po želji posuti malo rendanog kackavalja. Prekriti alu folijom i peci 10 minuta na 200 stepeni, zatim skinuti foliju i peci još 5 minuta na 250 stepeni.

Savet