

Brusketi sa ukusom bekog luka i origana i peršuna



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **170 ml** vode
- **4 kašike** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šećera
- **1** suvi kvasac
- **400 g** belog brašna

Premaz I:

- **5 kašika** sojina sosa
- **1 kašika** ulja
- **2** cenabelog luka
- **po želji** soli

Premaz II:

- **5 kašika** ulja

- **1/2 kašice**origana
- **1/2 kašice**peršuna
- **1/2 kašice**slatke crvene paprike
- **po želji**mešavina zacina

Priprema

Umesiti testo i ostaviti da odstoji 20 minuta. Podeliti testo na tri lopte i razvuci ih u duguljaste štapice. Peci u predhodno zagrejanj rerni na 200 stepeni dok neporumene.

Kad se malo prohlade seci na kolutove i reati na pek papir. Zatim ih premazivati sa ova dva premaza, pola pola ili po želji koji premaz više volite. I ponovo ih peci na 250 stepeni dok nekrenu da tamne (otprilike 7-10minuta).

Savet

Premaz možete spremiti ranije, kako bi se sastojci sjedinili. Služiti uz jogurt ili grickati uz sok. **PRIJATNO**