

Brusketi (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 bagethleb** sa semenkama
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **3-4 cenabelog luka**
- **100 g**krem sira
- **100 g**namaza sa rikota sirom i paradajzom
- **150 g**poli parizera
- **100 g**mocarele
- kecap po ukusu

Priprema

Bafet hleb iseci na kriške širine 1 prst i prepeci kriške hleba. Maslinovo ulje pomešati sa sitno seckanim belim lukom, pa svaki prepeceni hleb premazati. Zatim staviti namaz, staviti seckanu salama, rendanu mocarelu i sve to prelit sa kecapom. Uživajte u hrskavim zalogajima.

Savet

Bruskete možete spremati po sopstvenom ukusu i kombinovati namirnice po želji.