

Brusketi pomodoro



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kriške** hleba
- **1 cenbelog** luka
- **200 g** paradajza
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kašicica** bosiljka
- **malo** soli i bibera
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **vrlo malokackavalja** ili parmezana

Priprema

Spremiti sastojke. Oljuštiti i iseci na kockice paradajz i crni luk.

Hleb staviti u pleh u rerni da se pece 10-ak minuta na 180 C, dok mu ivice ne budu hrskave. Zatim ga izvaditi iz rerne, utrljati u njega beli luk. U posudi izmešati paradajz, luk i zacine i stavljati po 2 kašike fila na hleb.

Zatim opet vratiti hleb u rernu i peci 10-ak minuta. Kada su gotove, na svaku brusketu staviti malo tanko secenog ili narendanog kackavalja (parmezana) i preliteri kašicicom maslinovog ulja. Služiti toplo.

Savet

Brz i ukusan doručak ili predjelo. Prijatno :-)