

Lelini brusketi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** vekne hleba
- **200 ml** gazirana mineralna voda
- **100 ml** ulje
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** belog luka u granulama

Priprema

Hleb iseckati na kockice i rasporediti po plehu. U odgovarajucoj posudi sjediniditi gaziranu mineralnu vodu, ulje, dodati suvi biljni zacin i beli luk u granulama. Sve izmešati te dobijenom smesom preliti hleb. Peci u dobro zagrejanom rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Tokom pecenja mešati kako se ne bi zalepili za pleh.

Savet

Recept sam dobila od prijateljice Lele te otuda i naziv "Lelini brusketi". Pozdravljam je kao i sve u redakciji i sve moje prijateljice, kulinarke i korisnike našeg predivnog portala. Probajte, fantastičnog su ukusa. Koristite "bajati" hleb, onaj koji vam je preostao od jučerašnjeg ručka. Prijatno!