

## ***Brusketi***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 baget
- 1 kg paradajza
- 1 glavica crnog (ljubicastog) luka
- 4 cena belog luka
- veza bosiljka
- 200 ml maslinovog ulja
- 250 g mozzarella sira
- so
- biber
- prstohvat šecera

## **Priprema**

Baget iseci na kriške na. 1 cm debljine. Napraviti smesu od 100 ml maslinovog ulja i 1 cena belog luka i njome premazati svaku krišku, pa ih poreati u podmazan pleh i peci na 200° 10 tak minuta.

Hleb treba da je hrskav i dobije zlatkastu boju.

Namaz: Paradajz i crni luk iseckati na što je moguće manje kockice i pomešati. Tome dodati isceena 3 cena belog luka, preostalo ulje, sitno seckan bosiljak, so, biber i prstohvat šecera. To fino izmešati i time filovati ispecene kriške bageta.

Eventualno se od gore može naredati Mozzarella, i u tom slucaju vratiti brusketete opet na kratko u rernu, koliko da se Mozzarella istopi. Prijatno!