

## ***Brusketti***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **5** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** manjaparadajza
- **po ukusu** bosiljak
- **1** cenbelog luka
- **malomaslinovog** ulja
- **2 kriške** belog hleba
- **po ukusu** morska so
- **malobibera**

## **Priprema**

Brzo i fino za vruce veceri sa mirisim Italije. Šarm brusketta leži u jednostavnosti. Brzo se napravi a još brže pojede. Na tiganju prepržiti hleb, prvo sa jedne, pa sa druge strane. Gornju stranu dobro natrljati sa belim lukom i lagano premazati sa uljem. Paradajz iseckati, kašikicom izvaditi semenke i sok, stavite malo ulja na još topao tiganj, iseckan paradajz, naseckan bosiljak, posolite, pobiberite i sve stavite na hleb. Prijatno. :)

## **Savet**