

Brusketi sa bosiljkom



Sastojci

Potrebno je:

- U Italiji, brusketi se služe kao predjelo. Postoji mnogo različitih nadeva, ali klasični nadev je sa svežim paradajzom. Brusketete je takođe odlično jesti za ručak.

Potrebno je:

- 1/2 kg paradajza
- 2 češnja belog luka
- 1 veza svežeg bosiljka
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 4 kriške belog hleba
- so i biber

Priprema

Paradajz oprati i iseći na kockice, staviti ga u činiju i začiniti solju i biberom. Grubo iseckati bosiljak i posuti ga po paradajzu.

Staviti kriške hleba u toster (ili ih peći u rerni na 220 C). Protrljati češnjeve belog luka po prepečenom hlebu, ostavljajući komadice luka na hlebu.

Zatim posuti maslinovo ulje po hlebu. Nadenuti prepečeni hleb paradajzom, i vaš posao je završen!