

****Raskidani kruh****



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1okrugli manji kruh
- **oko 20 kriški** tvrdog mozzarella sira
- 2 **šalice** ribani sir po želji
- **po ukusu** sol
- **po ukusu** papar
- **po želji** sitno isjeckani peršun
- 3 **kašike** otopljenog maslaca

Priprema

Izrezati kruh vertikalno i horizontalno, no paziti da ne izrezate kruh do kraja.

Izrezani tvrdi sir te stavljati izmeu rezova kruha.

Pokrijte sa narendanim sirom po vašem izboru i ako želite stavite i izmeu rezova.

Potom lagano pospite sol, biber i sitno nasjeckani peršin te pokrijte s otopljenim maslacem.

Pecite 15-20 minuta u prethodno ugrijanoj pecnici dok se sir ne otopi ili kruh ne dobije hrskavo zlatnu boju. Ja sam svoj malo prepekla jer mi volimo hrskavije. Sve što vam ostaje je da odvajate kruh ili "trgate" koliko možete pojesti i da uživate!

Savet

Najbolje servirati dok je toplo. Uživajte!