

Bruschetta sa grilovanim tikvicama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2**okrugla somuna iz peci na drva
- **2**okrugle tikvice (zelena i žuta)
- **200 g**mini paradajza
- **50** grukole
- **50** ggaude
- **2** šakeraznih maslina
- **70 ml**maslinovog ulja
- **2-3** cenabelog luka
- **malosuvog origana**
- **malosvežih iglica ruzmarina**
- **prstohvatmorske soli**
- **2 caševina**
- voljena osoba

Priprema

Somune sam isekla na cetvrtine pa rasekla svako parce na pola i pekla u rerni na 200 stepeni oko 10 minuta.

U meuvremenu sam napravila dresing tako što sam u teglici pomešala izgnjecen beli luk, maslinovo ulje,

origano, ruzmarin i so.

Tikvice sam isekla na kolutove, prelila delom pripremljenog dresinga (oko pola) i ispekla na grill tiganju.

Svako parce hleba natrljala sam belim lukom, prelila sa malo dresinga, stavila po koji kolut tikvice, listic sira, malo maslina, mini paradajza, rukole i sve još dodatno prelila sa malo maslinog ulja...

Savet

Zahvaljujemo se Oliveri na ovom video receptu. (Bruschetta sa grilovanim tikvicama)