

## ***Brusketi sa belim lukom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 baget
- 200 g maslinovog ulja
- 1 kašika sitnjenog belog luka
- 150 g krem sira
- 1 kašičica origana
- 1 kašičica sušenog bosiljka
- 1 kašika sitnjenog peršuna
- so
- biber
- 50 g ređanog parmezana

### **Priprema**

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Obložiti tepsiju aluminijumskom folijom ili papirom za pečenje. Sipati u šerpicu jednu kašiku maslinovog ulja i na tihoj vatri propržiti beli luk (samo da zamiriše). Baget iseci na kriške. U činiju srednje velicine izmešati krem sir, beli luk, origano, bosiljak, peršun, so i biber i dodati malo više od polovine ulja (da se dobije glatka smesa). Svako parce hleba premazati smesom, posuti narendanim parmezanom i preliterati ostatkom maslinovog ulja. Peci ispod gornjeg grejaca između 3 i 5 minuta (dok sir ne pocne da se topi i dobija zlatno žutu boju). i...uživajte :)

**Savet**