

## **Brusketi sa belim lukom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**baget
- **200** gmaslinovog ulja
- **1** kašikausitnjenog belog luka
- **150** gkrem sira
- **1** kašicicaorigana
- **1** kašicicasušenog bosiljka
- **1** kašikausitnjenog peršuna
- so
- biber
- **50** grendanog parmezana

### **Priprema**

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Obložiti tepsiјu aluminijumskom folijom ili papirom za pecenje. Sipati u šerpicu jednu kašiku maslinovog ulja i na tihoj vatri propržiti beli luk (samo da zamiriše). Baget iseci na kriške. U ciniju 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 prelitи ostatkom maslinovog ulja. Peci ispod gornjeg grejaca izmedju 3 i 5 minuta (dok sir ne pocne da se topi i dobija zlatno žutu boju). i...uživajte :)

**Savet**