

# **Brusketi alla Marina**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** baget hleb
- **2** cenabelog luka
- malomaslinovog ulja
- **1-2** kašicica origana, bosiljka, belog luka u prahu
- po želji opako ljutog sosa ili kecapa
- **50** gmesnate slanine
- po želji kackavalja, tost sira ili parmezana

## **Priprema**

Baget hleb iseci na kriške oko 0.5 cm. Rernu zagrejati na 200C i staviti hleb u pleh obložen pek papirom. Peci oko 5-10 minuta da postane hrskav. Izvaditi pa cen belog luka preseći na pola i svako parce natrljati lukom pa cetkicom premazati maslinovim uljem. Posuti svim zacinima pa odgore staviti sitno seckanu slaninicu i kackavalj, tost sir ili parmezan. Možete svako parce premazati ljutim sosom ili kecapom ako volite ljuto. Nemojte preterivati sa sastojcima jer su hrskaviji kad nema puno fila. Vratite u rernu na još 10ak minuta da se zapeku. Služiti tople sa raznim umacima ili salatama!

## **Savet**

Ja sam ih služila sa ajvarom, pavlakom i salatom od jogurta, rena i celera. Sastojke možete birati po ukusu najbitnije je da ih istrljate belim lukom i premažete maslinovim uljem. Prijatno!