

Bruschetta sa grilovanim tikvicama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

U međuvremenu 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](#))