

ΠÓΡΤΑΛΙΣ

SCAN 4 GIFT DIGITALNI MAGAZIN

RECEPT ZA BRUSCHETTE SA TAPENADOM



POKLON ZA ČITAOCE
DIGITALNOG MAGAZINA PORTALIS



SASTOJCI (za 4 porcije)

2 šolje brašna
1 šolja jogurta
1 prašak za pecivo
kašičica soli
1 konzerva tune
6 komada crne/zelene masline bk
1/2 glavice crvenog luka
kečap
malo belog luka
(ili praha belog luka)
malo crnog bibera
osušeni bosiljak
limun za dekoraciju
kari

PRIPREMA

Umesiti testo za bruskete, mešanjem brašna, jogurta, soli i praška za pecivo. Istanjiti testo i podeliti ga na četiri dela. Formirati testo u oblik brusketa. Bruskete ispeći u zagrejanom prethodno zagrejanom rerni na 200 stepeni 25 minuta. Po završetku pečenja pokriti bruskete krpom i pustiti da se ohlade nekih destak minuta.

Za to vreme pripremiti smesu za tapenadu. Iseckati masline na polovine i luk na što sitnije komadiće, pa pomešati sa tunjevinom. Dodati malo kečapa i začine pa sve sjediniti u ujednačenu smesu - tapenadu.

Na tanjiru za servisiranje poređati ispečene bruskete, raseći ih i u njih ravnomerno naneti tapenadu. Ukrasiti tanjir komadićima limuna. Prijatno!



vreme potrebno
za spremanje

50'