

BRUSCHETTE SA KRUŠKAMA, GORGONZOLOM I PUNJENIM CHERRY RAJČICAMA

Bruschette

- 10-tak fitica kruha po izboru
- 150 gr gorgonzole
- 2 kruške
- klince po izboru i mogućnosti
- maslinovo ulje

Ove bruschette su jako jednostavne. Fite kruha premažite maslinovim uljem i stavite peći desetak minuta na 180. Za to vrijeme na kockice narežite gorgonzolu i očišćenu krušku. Stavite na pečeni kruh, malo poparite i pecite još deset minuta. Kad je gotovo po vrhu stavite malo klince na svaku bruschettu.

Punjenje cherry rajčice

- 15 cherry rajčica
- 2 češnja češnjaka
- Šaćica pretusimula (peršina)
- 2 žlice parmezana
- 1 žlica prezle (krušne mrvice)

Izdubite rajčice pa u njih stavite smjesu sitno, sitno najseckanog češnjaka, pretusimula, parmezana i prezle. Pecite 15 min na 180 C.

Poslužite skupa uz dodatak neke salate. Ukrasite kao ja jestivim cvjetićima i uživajte. Jednostavno, ne tako skupo, a jako jako ukusno. U slast!

