



BRUSSCETTE SA BOBOM, AVOKADOM I JAJIMA PREPELICE

Brusscette sa bobom i avokadom

- 1 avokado
- 1 vrećica Ledo zamrznutog boba
- 1 češanj češnjaka
- malo pretusimula (peršina) po želji
- malo čili papričice (po želji)

Avokado očistite. Bob skuhajte u posoljenoj vodi, desetak minuta. Skuhanom bobu ocijedite vodu, malo prohladite, dodajte očišćeni avokado, sitno isjecakni češnjak, pretusimul, malo čili papričice (slobodno izbacite ako ne volite) te ulijte pola decilitra maslinova ulja (oprezno sa uljem...teška je ovo bila godina). Sve izmiksajte štapnim mikserom.

Namažite na topli kruh koji ste prije malo namazali maslinovim uljem, natrljali češnjakom i stavili desetak minuta u vruću peć.

Brusscette sa namazom od tartufa i prepeličjim jajima

- 100 gr mascaarponea ili abc sira (može i neki sličan, dukatela, milsić)
- malo paste od bijelog tartufa ili ulja od tartufa ili tartufate (malo je skuplje, ali je dosta izdašno pa će biti za nekoliko puta)
- 10 prepeličjih jaja (za one iz Makarske ja sam ih kupila u malog Svaguše, super su, a ima ih kupiti i u Lidla)

Izmiješajte sir sa namazom od tartufa. Jaja pofrigajte na malo maslinova ulja (može i neko drugo - po želji i mogućnosti). Topli kruh namažite namazom od tartufa te stavite pofrigano jaje, malo posolite, popaprite...jednostavno...meni savršeno.

Ljute brusscette sa šalšom, inćunom i ukiseljenim češnjakom

- 100 gr domaće šalše, a u krizim situacijama može i ajvar, reliš ili sličan kupovni proizvod
- 10-tak inćuna (u biti, inćuna ide koliko imate bruscetta)
- ukiseljeni češnjak (ja sam sa svojim curama bila u Sarajevu i u nekom iranskom dućanu kupila ukiseljni češnjak - nikad probala prije -ekstra)
- pasta od čili papričica

Na topli kruh namažite šalšu koju ste pomiješali sa pastom od čili papričica (oprezno s njom, jako je ljuta), stavite inćun i po jedan ukiseljni češnjak (može i bez toga, ako negdje vidim po našim prodajnim centrima javim).

