

Tost sa sardinom i sirom

Pikantno predjelo koje otvara apetit i ostavlja tako prijatan ukus u ustima...

1 Dobro ocediti sardine pa ih usitniti viljuskom.

2

3

4 Sitno naseckati persun i narendati limunovu koru.

5

6

7 U tosteru (ili plehu) ispeci tost. Ugrejati rernu na 220 stepeni.

8

9

10 Pomocu rucnog miksera izmesati sve sastojke.

11

Sastojci:

sardina 250 g

majoneza 40 g

solii nesto

bibera malo

persuna 1 veza

polovine limuna kora

zumanca 2

maslinovog ulja malo

tosta nekoliko kriski

parmezana za posipanje malo

papricice ljute

persuna za ukras malo

13 Dodati malo maslinovog ulja da smesa bude dovoljno mekana za mazanje.

14

15

16 Pripremljene kriske tosta premazati namazom od sardina i posuti

17

18 Posuti parmezanom pa zapeci u rerni dok se sir ne rastopi.

Napomena:

Ukrasiti ljutom papricicom i persunom, pa sluziti.