

Bruschetti s vrganjima i sirom



Priprema

Na malo maslaca popržite luk dok ne bude staklast, a zatim dodajte četkicom očišćene, na šnite narezane svježe vrganje. Dinstajte desetak minuta, potom dodajte Vegetu, bijeli papar i prstohvat mažurana. Kruh narežite na šnite i namažite ih Zdenka maslacem. Na maslac posložite tanke kolute rajčice, a na rajčicu rasporedite po jednu-dvije žlice dinstanih vrganja. Na vrganje naribajte Zdenka Sport sir te pospite origanom. Zapecite u prethodno ugrijanoj pećnici na najjačoj temperaturi dok se kruh ne osuši i sir ne rastopi.

Sastojci

1 stari kruh, 1 manja glavica crvenog luka, Zdenka maslac, 250 g svježe rajčice, 250 g svježih

vrganja, 250 g Zdenka Sport sira, Vegeta, Bijeli papar, Mažuran, Origano