



## Bruskete s tikvicama

Jednostavne su za pripremu i uvijek ih možete poslužiti kada na vrata stignu nenajavljeni gosti. Popečene ploške kruha prekrijte fino začinjenim tikvicama, a na vrh dodajte i plošku pršuta.

### Sastojci

#### Broj osoba: 4

- 1 kg tikvica
- 2 češnja češnjaka
- 2-3 žlice maslinova ulja
- 1/2 žličice naribane limunove korice
- papar
- 1 žličica svježe narezane matvice
- 2 žličice [Vegete mediteran](#)
- 1 žlica nasjeckanog peršina
- 6-8 ploški kruha
- 200 g tanko narezanog pršuta



Vrijeme pripreme: 35 min

Energetska vrijednost: 559 kcal / 2337 kJ

Zahtjevnost:

### Priprema

1. Tikvice narežite na kockice, a češnjak nasjeckajte.
2. Na 1-2 žlice maslinova ulja popecite pripremljene tikvice.
3. Dodajte naribanu koricu limuna, češnjak, papar, listiće metvice i Vegetu mediteran. Zajedno kratko popecite, pospite peršinom i tikvice stavite na toplo mjesto.
4. U drugoj tavi na žlici maslinova ulja popecite narezane ploške kruha.
5. Po toplom kruhu rasporedite pripremljene tikvice.

### Posluživanje

Po tikvicama rasporedite ploške pršuta i odmah poslužite.

### Savjet

Tikvice pecite na hladnom maslinovom ulju.

### Moja bilješka

