

## Sexy kruš?i?i :)

Ju?er nam je trebala hitna ve?era i pošto pe?em pove?u tortu nisam baš imala vremena a famijla je inzistirala da nešto složim :) Pošto mi se nije baš dalo mijesiti tijesto za pizzu a imala sam nešto šunke i sira u hladnjaku odlu?ila sam opet napraviti nešto a la brusketi pa su iz toga proizašli sexy kruš?i?i :) A ime su dobili sasvim slu?ajno jer sam u to doba razgovarala sa Tamarom sa Bite my cake i Nikolinom sa Kuhari.com :)

Kako sve to izgleda pogledajte u nastavku :)



Sastojci

pola kruha (po mogućnosti sa sjemenkama)

pola kukuruznog francuza

200 g šunke

200 g sira

1 češanj češnjaka

nasjeckani peršin

sol, papar, malo vegete

maslac

ketchup ili umak za pizzu



1. Naribati šunku i sir. popapriti i posoliti te umiješati sitno nasjeckani peršin (aj nije baš na sitno kod mene, al je ok :D )
2. Po želji dodati začine. Ja sam stavila malo vegete i mješavine za roštilj jer sam to imala doma.
3. Kruh narezati na ploške i preko svagog preći polovicom češnja češnjaka da upije aromu te premazati maslacem.



4. Mješavinu šunke i sira posipati preko kruha, prelijati sa malo ketchupa ili umaka za pizzu i staviti u pećnicu pod grill na cca 10 minuta!



Pojeli smo ih u samo par sekundi i brat je tražio repete tako da znamo da su bili predobri :)))

Ako želite brzi ve?ernji snack svakako ovo uzmite u obzir ;)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---