



## Шпански појадок

Првпат го пробавме ова јадење кога бевме на краток одмор во Севиља, на југот од Шпанија. Има едно мало кафуле во кое луѓето одат секој ден и го јадат истото јадење за појадок. Идејата е едноставна, но вкусот е неверојатен. Сигурни сме дека и Вие ќе го пробате.



### Состојки:

- 2 големи домати
- половина векна крцкав леб
- 8 парчиња пршута
- 75 милилитри маслиново масло
- 2 чешниња лук
- магнонос за украсување
- сол и бибер

### Чекор 1

Прво ќе направиме масло со лук. Ова е многу подобро отколку да купувате лук во прав, а можете да го користите и во иднина за приготвување леб со лук.

Излупете ги чешнињата лук и оставете ги цели.

Ставете ги цели во стаклен сад со малку маслиново масло.

Потоа ставете ги во блендер и блендирајте додека добиете масло со лук со иста густина. Најчесто маслото со лук го подготвуваме однапред и го оставаме во фрижидер за да го искористиме кога ќе ни затреба.

### Чекор 2

Сега земете го лебот, пресечете го на половина, и потоа уште еднаш на половина за да добиете 4 парчиња.

Со четкичка премачкајте ги сите 4 парчиња леб со маслото со лук.

### Чекор 3

На ред се доматите. Отсечете го горниот дел од доматите, ставете ренде во чинија за да се собира сокот и започнете да ги рендате, претварајќи ги во пулпа. Завршете со рендањето кога в рака ќе Ви остане само лушпата.



#### Чекор 4

Време е за печење: загрејте ја плотната на висока температура и потоа ставете ги парчињата леб да се печат.

Повремено превртувајте ги. Сакаме лебот да добие боја и да се потпече.

#### Чекор 5

Време е за сервирање: наредете го лебот на чинија.

Потоа со лажица прелијте го лебот со ренданите домати.

Потоа ставете ја пршутата на лебот и украсете со магдонос.

#### Совет

Забележавме дека некои луѓе го јадат ова јадење со пршута, а некои без. Се чини дека пршутата ја ставате ако имате некој денар повеќе во џебот, но најголем дел од луѓето ужива во овој појадок со печен леб, домати и малку сол. Лесен и едноставен појадок кој бара домати со одличен квалитет, кои можете да ги најдете само во земјите кои се сончеви поголем дел од годината.

#### Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)