

# Brusketi s tunjevinom i kukuruzom



## Izrada:

Namaz od kukuruza i tunjevine:

Kukuruz šećerac skuhati u ključaloj vodi. Kuhati oko 5-6 min zatim prebaciti u cjediljku i procijediti te provući kroz mlaz ledene vode. Odvojiti par kašika kukuruza sa strane u neku posudicu ako želite da sačuvate zrnca za dekoraciju ili ako volite i komade kukuruza u namazu.

Tunjevinu ocijediti, trebaće vam za sad 1,5 konzerva komada.

Kukuruz i tunjevinu prebaciti u multipraktik, dodati so i biber po sopstvenom ukusu, sok od 1/2 limuna, malu vezicu peršuna i sve miksati da se dobje fini namaz.

Bagete izrezati na kriškice debljine oko 1 cm.

Pripremiti i premaz za kriške tako što ćete peršun isjeckati sitno i pomiješati sa maslinovim uljem (cca 1 dl) i ako želite protisnite 2,3 čena bijelog luka. Kriške bageta lagano premazati pomoću kista pripremljenom mješavinom i staviti u rernu zagrijanu na 180 st. na 5-10 minuta. Pazite da se ne prepeku!

Prohlađene tostirane kriške premazati namazom od tunjevine i kukuruza i dekorisati zrnima šećerca, peršunom i 1/2 konzerve komada tunjevine koju prelijemo mješavinom maslinovog ulja i 1/2 limuna.

Prijatno!

## Potrebni sastojci:

-450 g kukuruza šećerca  
(zaleđenog)

2x160 g konzerve EVA tuna  
komadi u vlastitom soku (160 g)  
(ili tunjevine u biljnom ulju)

-so, biber

-1 limun

-peršun

-2 bageta - kukuruzni ili crni sa  
sjemenkama

Za premaz: maslinovo ulje,  
peršun, bijeli luk (po želji)