

Veseli ježic (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice** svežeg kupusa
- **150 g** kuvane šunke
- **150 g** kackavalja
- **2** kisela krastavca
- **1 kesica** slanin krekera
- **po ukusu** kecapa
- **po ukusu** pavlake

Priprema

Pola glavice kupusa uvijte u alufoliju. Kuvanu šunku, kackavalj i krastavce iseckajte na krugove, pravougaonike i trouglove. Svaki kreker ponaosob namažite sa pavlakom ili majonezom (po izboru), zatim reajte kuvanu šunku, sir, šunku, krastavce. Sve to probodite cackalicom, a zatim svaki kreker zabodite u glavicu kupusa tako da pola cackalice ostane da viri.

Savet