

Punjeni baget



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**baget hleb
- **200 g**Moja Kravica Kuhnjica sitnog sira
- **1** caša (**180 g**)Moja Kravica kisele pavlake
- **100 g**sunke
- **100 g**kiselih krastavcica
- **2**manje šargarepe

Priprema

Šargarepu skuvati, ohladiti i iseci na sitne komade. Sir i pavlaku pomešati, dodati šargarepu i sitno secene krastavcice i šunku. Hleb prececi na pola, izvuci sredinu i napuniti filom.

Rolate uviti u foliju i staviti u frižider da odstoje nekoliko sati, pa iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet