

Kreker predjelo



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za biskvit:

- **450** gtac kreker

Za fil:

- 2pavlake
- **300** gmajoneza
- **300** gšunke

Za posipanje:

- **100** gkackavalja

Priprema

Namazati pleh majonezom tannko i nareati kreker. Umutiti ostatak majoneza sa pavlakom i sitno iseckanom šunkom. Sipati na kreker fil, zatim staviti kreker, pa ponovo fil, sve dok se fil ne utroši. Predjelo završiti filom i sitno rendanim kackavaljem. Ukrasiti po želji. Staviti u frižider da odstoji 12 sati. Seci na štanglice.

Savet

Predjelo pripraviti dan pre posluženja.