*Kanape *Standard**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 teglice**sitnijih krastavcica
- **400 g** cajne kobasice
- **150 g** majoneza
- **1 čaša**pavlake
- **6** kuvanih jaja
- **2** francuska hleba

Priprema

Hleb iseci na kriške (ne pretanka). Poreati u tepsiju i držati u rerni 10 minuta na 200 C.

Kada se hleb stvrdne, i lepo porumeni ostaviti da se ohladi.

Pomešati pavlaku i majonez i posoliti po želji.

Nanositi fil na hleb (kako želite,ja sam špricem). Potom staviti po dva parceta kobasice, opet fila, jako jako malo, onda jaja i krastavce.....Ukrašavati i reati po želji.

Savet

U fil od majoneza i pavlake možete dodati malo senfa.