

Posni francuski hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 francuski hleb
- 2 tunjevine
- 3 kisela krastavca
- 200 g šargarepe
- 100 g krompira
- 150 g margarina

Priprema

Šargarepu i krompir obariti i ostaviti da se ohladi. Francuski hleb preseći na tri dela i izdubiti sredinu hleba. Margarin penasto umutiti i dodati mu tunjevinu. Sredinu hleba isitniti na manje kockice i ubaciti u predhodnu smesu. Krastavce, šargarepu i krompir iseci na sitnije komade i sve zajedno pomesati. Ovim filom puniti sredinu francuskog hleba. Uviti u foliju i ostaviti u frižideru da se sastojci lepo sjedine i da se stegne, da može lepo da se sece. Uzivati u ukusu. Prijatno.

Savet