

Punjeni francuz



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 francuska hleba (baget)
- 1 kg sremackog sira (sitnog sira)
- 400 g šunkarice
- 400 g kackavalja
- 8 kiselih krastavca
- 6 barena jaja
- 6 barenih šargarepa

Priprema

Šunkaricu, kackavalj, krastavacice, jaja i šargarepu iseci na kockice. Svaki hleb preseći na 4 dela da se dobiju 4 manje kiflice, zatim svakoj kifli izvaditi (izdubiti) sredinu. Izvaenu sredinu iseckati nožem ili sitno iscepiti rukama, dodati u sremacki sir i dobro izmešati da se sjedini, zatim dodati iseckane sastojke i smesu dobro izmešati. Smesom napuniti izdubljen hleb. Napunjen hleb uviti u aluminijumsku foliju i staviti na hladno mesto da se stegne. Stegnute seci na rolatice. Punjeni francuz je u sredini.

Savet