

Ukrasne pecurke i carobni zalogajcici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za pecurke:

- 1kuvano jaje
- 1/2paradajza
- **Malosira**

Za zalogajcice:

- tost hleb
- kackavalj
- salama
- cajna kobasica
- sir

Priprema

Za pecurku: Tvrdo kuvano jaje cackalicom spojite sa polovinom paradajza (kada presecete paradajz na pola unutrašnjost odstranite nožem da se sok iz njega nebi slivao) preko paradajza stavite nekoliko mrvica sira.

Zalogajcici: Tost hleb isecite na kocke (na pola pa na pola otprilike) stavite parce kackavalja, parce salame, cajnu i kocku sira. Sve spojiti cackalicom i to je to. Možete kombinovati po želji.

Savet

Ovo je idealno za proslave deijih roendana!!!! Ukusno i dekorativno:-)