

Topli kanapei sa povrćem, šunkom i majonezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriški** integralnog hleba
- **1** paprika
- **1** mala tikvica
- **200 g** paradajz pelata
- **1** cenbelog luka
- **100 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **1 kašičica** vlašca
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **100 g** majoneza

Priprema

Pripremiti povrće: Jednu manju tikvicu i papriku iseci na reznjeve (velicina kao za pomfrit), pa ih ispržiti kratko na maslinovom ulju. Dodati 200 g pelat paradajza, uz malo bibera, vlašca, belog luka. Masu promešati varjacom da se sjedini i u njoj narendati krupno kackavalja (oko 50 g).

U odgovarajući pleh ili tepsiju sipati maslinovo ulje (po potrebi), pa ga premazati. Kriške hleba poreati u podmazanom plehu, pa preko njih rasporediti pripremljeno povrće. Šunku takođe izrezati na reznjeve staviti je preko povrća, zatim odozgo dodati krupno rendanog kackavalja.

Kriške hleba sa povrćem, šunkom i kackavaljem peci pri vrhu grejaca (na zadnjoj vodilici) na 180 C oko 10

minuta.

Tople kanapei sa povrćem i šunkom dekorisati majonezom i odmah se služiti:)

Savet

Kanapei sa povrćem i šunkom su veoma ukusni, hrskavi i soni. Evo saveta kad vam ostane hleba, iskoristiti jer tada su kanapei najukusniji. Za post možete kanapei praviti sa povrćem uz dodatak biljnog sira. Prijatno.