

Slani miševi



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriškehleba**
- **1kisela pavlaka**
- **200 gšunke**
- **300 gkackavalja**
- **400 gpolutvrđog sira**
- peršun
- **20zrna bibera**
- **100 gmaslina**

Priprema

Hleb iseci na kriške i odstraniti im koricu. Namazati pavlakom i staviti šunku pa još jednom premazati pavlakom. Narendati kackavalj pa posuti po namazanoj krišci hleba. Polutvrđi sir izgnjeciti i formirati misica. Od peršuna mu napraviti brkove i rep, a od zrna bibera oci. Masline iseci i napraviti uši. Na kraju kackavalj iseci u obliku cveta i staviti na hleb pored miša.

Savet

Ovakvi sendvici su idealni za deije zabave.