

Slani miševi



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriške**hleba
- **1**kisela pavlaka
- **200 g**šunke
- **300 g**kackavalja
- **400 g**polutvrdog sira
- peršun
- **20**zrna bibera
- **100 g**maslina

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 sendvii su idealni za deije zabave.