

Veseli ježic (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavicesvežeg kupusa**
- **150 gkuvane šunke**
- **150 gkackavalja**
- **2kisela krastavca**
- **1 kesicaslanih kreker**
- **po ukusukecapa**
- **po ukusupavlake**

Priprema

Pola glavice kupusa uvijte u alufoliju. Kuvanu šunku, kackavalj i krastavce iseckajte na krugove, pravougaonike i trouglove. Svaki kreker ponaosob namažite sa pavlakom ili majonezom (po izboru), zatim reajte kuvanu šunku, sir, šunku, krastavce. Sve to probodite cackalicom, a zatim svaki kreker zabodite u glavicu kupusa tako da pola cackalice ostane da viri.

Savet