

Curry kanapei



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za namaz:

- **100 g**šargarepe
- **100 g**krompira
- **100 g**kiselih krastavaca
- **100 g**pilecih prsa
- **1 kašicica**curry-ja
- **150 g**majoneza
- **50 g**kisele pavlake

Ostalo:

- **po potrebi**baget
- **50 g**šargarepe
- **50 g**pilecih prsa
- **1 kašicica**peršunovog lista
- **1/2 kašicice**curry-ja

Priprema

Šargarepu i krompir skuvati. Kada se ohlade, izrendati ih, a takoe izrendati i krastavce i pileca prsa. Dodati pavlaku, majonez i zacín. Dobro izmešati. 50 g šagarepe i 50 g pilecih prsa iseckati na sitne kockice, pa ih izmešati sa peršunovim listom i zacínom. Na parcice bageta staviti namaz i posuti kockicama koje ste prethodno pripremili.

Savet