

Punjeni baget hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 baget
- 1 konzerva tunjevine
- 125 g margarina
- 4 manje šargarepe
- 6 kiselih krastavica
- so
- biber

Priprema

Šargarepu skuvati, ohladiti i iseckati na sitne komade. Krastavcice iseckati. Margarin umutiti, dodati tunjevinu, šargarepu i krastavcice, izmešati, posoliti i pobiberiti. Hleb preseći na pola, izvuci sredinu i napuniti.

Rolate uviti u foliju i staviti u frižider. Iseci na kriške. Prijatno!

Savet