

Rolovani hleb sa šunkom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g hleba
- **4** listića gauda
- **100** g margarina
- **nekoliko listova** zelene salate
- **4** parčeta šunke
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Vekni hleba odseci krajeve. Odstraniti donji deo hleba (tj.koru) i sredinu iseci nožem da bi je ravnomerno odvojili. Hleb premazati margarinom u tankom sloju. Preko margarina staviti nekoliko listova zelene salate, šunku i gaudu iseckanu na traciće. Posoliti i pobiberiti po ukusu. vrsto uviti rolat, umotati u providnu foliju i ostaviti u frižideru da se hladi 1 h. Rolat iseci na parcad debljine 1 cm.

Savet