

Punjeni baget



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 baget hleb
- 200 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 1 caša (180 g) Moja Kravica kisele pavlake
- 100 g šunke
- 100 g kiselih krastavcica
- 2 manje šargarepe

Priprema

Šargarepu skuvati, ohladiti i iseci na sitne komade. Sir i pavlaku pomešati, dodati šargarepu i sitno secene krastavcice i šunku. Hleb prececi na pola, izvuci sredinu i napuniti filom.

Rolate uviti u foliju i staviti u frižider da odstoje nekoliko sati, pa iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet