

Punjeni baget hleb



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**baget hleb
- **250** gfeta sira
- **200** gkrem maslaca
- 1crvena paprika
- **150** gkulena
- **80** gkiselih krastavcica
- **2** kašikesvežeg peršuna
- **1/2** kašicicebelog luka u prahu
- **1/2** kašicicemlevenog bibera
- **1/2** kašicicealeve paprike

Priprema

Crvenu papriku iseci na kockice, kao i kulen i kisele krastavcice. Ovo je materijal koji je potreban za ovo ukusno predjelo.

Baget hleb iseci na tri dela.

Viljuškom, pažljivo, izvaditi sredinu, ostavljajuci po 0,5 cm sa strane.

Sredinu hleba izmrvti rukama u sitne mrvice.

U vanglicu staviti sir i izmrvti ga viljuškom. Dodati sve navedene sastojke i dobro promešati. Na kraju dodati

izmrvljeni hleb i sjediniti sa pripremljenom smesom. Ostaviti da odstoji 10-ak minuta.

Posle proteka datog vremena uzeti parcice hleba i puniti pripremljenim nadevom. Puniti sa jedne i sa druge strane, pritiskajuci kašikom, istovremeno jednom rukom ga držeci, da ne pukne.

Svako napunjeno parce hleba umotati u alu foliju i ostaviti najmanje tri sata, u frižideru, da se nadev stegne

Izvaditi hleb iz frižidera i oštrim nožem ga iseci na parcice, debljine 2 cm. Umotan u foliji, u frižideru, može da stoji nekoliko dana.

Savet