

## ***Punjeni baget hleb***



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 baget hleb
- 250 g feta sira
- 200 g krem maslaca
- 1 crvena paprika
- 150 g kulena
- 80 g kiselih krastavica
- 2 kašike svežeg peršuna
- 1/2 kašice belog luka u prahu
- 1/2 kašice mlevenog bibera
- 1/2 kašice aleve paprike

### **Priprema**

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

Baget hleb iseci na tri dela.

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

Sredinu hleba izmrviti rukama u sitne mrvice.

U vanglicu staviti sir i izmrviti 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, pritiskajući 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**