

Moja Kravica kanapei



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 300-400 g krekeri-pravougaoni ili okrugli
- 200 g Moja Kravica krem sir
- 200 g Moja Kravica Kuhinjica sitan sir
- 100 g Moja Kravica Belog sir
- 100 g šunkarice
- 100 g kajane ili kulena
- 100 g maslina
- 50 g mariniranih pečuraka

Ostalo:

- cackalice
- marinirani grašak
- marinirani kukuruz
- rukola
- crveni paradajz

Priprema

Umotiti viljuškom Moja Kravica krem sir, Moja Kravica Kuhinjica sitan sir. Moja Kravica beli sir isecite na

manje kockice. Pripremite ostale sastojke. Na svaki kreker dodajte mešavinu krem sira i sitnog sira, najlakše je staviti u dresing kesu sa zvezdastim otvorom i kružnim pokretom rasporedite po površini krekeru, dodajte komadice šunkarice ili cajne, komadic sira, masline, grašak, ceri paradajz lili kuvani kukuruz. Tako naizmenicno filujte vaše kreker redosled nije bitan samo da vam vizuelno deluju ukusni. Kroz svaki kanape probodite cackalicu. Poreajte ih na ovalu i dekorisite grožem i rukolom. Ostavite ih oko 30tak minuta u frižideru da se dobro ohlade i nakon toga uživajte. Igrajte se, nema pravila bitno je da su ukusni.

Savet