

Kreker predjelo



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za biskvit:

- **450** g tac kreker

Za fil:

- 2 pavlake
- **300** g majoneza
- **300** g šunke

Za posipanje:

- **100** g kackavalja

Priprema

Namazati pleh majonezom tannko i nare?ati kreker. Umutiti ostatak majoneza sa pavlakom i sitno iseckanom šunkom. Sipati na kreker fil, zatim staviti kreker, pa ponovo fil, sve dok se fil ne utroši. Predjelo završiti filom i sitno rendanim kackavaljem. Ukrasiti po želji. Staviti u frižider da odstoji 12 sati. Seci na štanglice.

Savet

Predjelo pripraviti dan pre posluženja.