

Posni topli sendvici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 parceta hleba
- 1 kiseli krastavac
- posni majonez
- **malo** kecapa
- **malosenfa**
- **100 g**posnog sira
- **po želji**pecurke, masline
- **100 g**stišnjene šunke od tune

Priprema

Krastavac iseckati na tanke kolutove. Šampinjone i/ili masline, takoe iseckati na tanke kolutove. Sir narendati sitno.

Stišnjenu šunku od tune iseci na tanke kolutove. Hleb namazati sa senfom, složiti kolutice kiselih krastavcica, stišnjenu šunku od tune, sipati proizvoljne kolicine posnog majoneza i kecapa, posuti posnim rendanim sirom i na kraju složiti pecurke seckane na tanke listice ili marinirane pecurke i po želji masline.

Savet

Ovo je više ideja za ukusan posni doruak ;) Stišnjenu šunku od tune sam našla u domaem marketu, ne znam kako su to izveli, jer, jelte, tuna nema šunku, ali ukus je apsolutno ukus tunjevine, dok izgledom bez greške lii

na stišnjenu šunku ;)