

Povuci potegni hleb



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vekna** hleba sa hrskavom koricom
- **3/4 šolje** rendane mocarele
- **1/2 šolje** sitno iseckanog peršuna
- **3 cenaisitnjenog** belog luka
- **50 g** putera, omekšalog
- napratak soli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Hleb secemo dijagonalno sa jedne pa onda i sa druge strane. Ne secemo sasvim do dna. Izmešamo sve sastojke i onda punimo prostor izmedju raseklina.

Zavijemo u srebrnu foliju i pecemo 15 minuta na 180 stepeni Celzija. Poslednjih 5 minuta otvorimo foliju da se orica zapece.

Savet

Dolaze gosti! Šta spremi da bude intesantno, relativno brzo (ako imate ve veknu hleba) i naravno ukusno. Ovaj povuci potegni hleb je ukršten sa hlebom sa belim lukom. Zaas plane, kad ga izvadite na sto! Ako imate

vremena možete prvo napraviti svoj hleb.