

## Slani minjoni



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za 12 minjona:

- 4 krišketosta
- 4 listapečenice
- 2 kašikekrem sira
- pavlaka ili krem sir za premazivanje minjona
- kecap, tartar sos za dekiraciju

### Priprema

Isecite ivice tosta. Sitno iseckajte pecenicu i pomešajte sa 2 kašike krem sira. Ovom smesom premažite dve kriške tosta, pa preklopite sa preostale dve kriške (dobicete dva dupla sendvica). Zatim nožem oba sendvica isecite na po 6 jednakih delova (nemojte previše pritiskati tost).

Kada dobijete 12 minjona svaki držeci u ruci premažite (nožem prvo bocne strane) pavlakom ili krem sirom (malo deblji sloj jer tost upija). Donju stranu ne treba premazivati. Spustite minjon (na tacnu ili u šeširic i tek onda premažite gornju stranu). Ukasite kecapom i tartar sosom i ostavite u frižider da se stegne.

### Savet

Mnogo brža varijanta za pravljenje minjona nego kad bi se prvo pekla kora, bitno da ukus ne zaostaje. Munjoni su vrlo dekorativni i uvek ih druga?ije ukasim. Bo?ne strane možete uvaljati u peršun :)