

Roendanski kanapei



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** baget hleb sa susamom
- **300** g kajmaka
- **1** glavicazelene salate
- **200** g cajne kobasicice ili kulena
- **2** svežakrastavca srednje velicine
- **200** g kackavalja
- **300** gizletnicke salame ili neke pršute
- **20** maslina
- **nekoliko** ceri paradajza
- **po potrebi** cackalice

Priprema

Baget isecite na kolutove, svaki kolut premažite kajmakom, preko kajmaka stavite parce zelene salate, preko salate stavite kolut cajne ili kulena, preko toga stavite kolut svežeg krastavca koji niste ljuštili pa od gore pospite dosta kackavalja koji ste prethodno izrendali na sitno rende. Zatim uzmite po dva koluta izletnicke salame, svaki od njih uvijte kao fišek pa stavite preko sira i cackalicom pricvrstite. Uzmite još jednu cackalicu, njom probodite maslinu pa je stavite u kanape i od gore stavite parce ceri paradajza. Tako postupite dokle god imate materijala. Gotove kanapee reajte na tacnu i poslužite.

Savet