

Rožendanski kanapei



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 baget hleb sa susamom
- 300 g kajmaka
- 1 glavica zelene salate
- 200 g cajne kobasice ili kulena
- 2 sveža krastavca srednje velicine
- 200 g kackavalja
- 300 g izletnicke 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 ređajte na tacnu i poslužite.

Savet