

Punjen hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1***seljacki* hleb - pogaca
- **200 g**krem sira
- **100 g**kajmaka
- **2 kašike**ajvara
- **2x100 g**suhomesnatog
- (cajna, suvi vrar, pecenica, šunka)
- **maloperšuna**
- **oko 150 g**kackavalja

Priprema

Krem sir, kajmak i ajvar izmešati. Suhomesnato sitno iseckati, pa dodati siru i kajmaku, i sjediniti. Hleb iseci po dijagonalama unakrsno, pa izmeu razmazati fil. Kackavalj iseckati na štapice i stavljati u razreze. Preko posuti sitno seckan peršun. Zapeci u rerni 10-ak minuta na 170 stepeni. Služiti toplo.

Savet