

Punjeni hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veknabajatog hleba
- 2heljdine palacinke (može i obicne)
- **100** gpica šunke
- **100** gkackavalja
- **1** pakovanjezdenka sira
- **200-300** gkrem sira
- 2veca paradajza
- po potrebiulja

Priprema

Bajat hleb iseci na tanje kriške. Pripremiti dublju posudu u kome ce se hleb peci, podmazati je i obložiti sa svih strana pek-papirom. Dno i strane posude obložiti kriškama hleba.

Preko staviti pica šunku i kackavalj. Zatim poreati paradajz isecen na krugove. Dve palacinke nafilovati bogato krem sirom, uviti ih i prepoloviti na pola. Rolnice od palacinki poreati preko paradajza.

Praznine izmeu popuniti trouglovima zdenka sira. Preko staviti preostali krem sir i sve zatvoriti još jednim slojem hleba. Preko poreanog hleba staviti listove kackavalja.

Peci u rerni zagrejanog na 200 stepeni oko 30 minuta. Prohladiti, pažljivo izvuci iz cinije i služiti.

Savet

Ovo je vrsta “reciklaža” obroka, kada se koriste namernice koje su nam preskoile od prethodnog dana. Umesto da ih bacite, iskoristite ih za jedan preukusni doruak ili veeru. Od suhomesnatog, možete dodati bilo šta što imate u frižideru ili volite.