

Punjeni baget



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 baget hleb
- 5 kiselih krastavica
- 4 **barene** šargarepe
- 100 g posnog majoneza
- 100 g pikantnog suncokreta
- 100 g margarina
- 1 **kašika** seckanog peršuna
- 1 **kašika** zacinskog bilja
- 1 **kašica** bibera

Priprema

Baget hleb iseci na tri jednaka dela, izvaditi kašikom sredinu gleba i sitno je iseckati. Krastavcice iseckati sitno, šargarepu izrendati i pomešati sa predhodno umućenim margarinom. Dodati majonez, pikantni suncokret, peršum, biber i zacinsko bilje.

Sve sjediniti i puniti baget. Svaki komad zaviti u foliju i staviti u frižider da se dobro stegne. Sutradan seci rolate po vašoj želji. Prijatno!

Savet