

# Šareni punjeni hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **3 dl** mlake vode
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1** jaje

### Za fil:

- **4 kašike** senfa
- **50 g** kečapa
- **200 g** gaude
- **200 g** šunke
- **200 g** cajne kobasice
- **100 g** kiselih krastavcica
- **200 g** kackavalja

### Ostalo:

- 1jaje
- susam
- kim

## **Priprema**

Pomešati kvasac, brašno, šećer, so. U to dodati vodu i ulje i umesiti testo. Umeseno testo premazati jajetom i ostaviti da odstoji. Nakon toga razvuci testo i filovati sledecim redom: senf, preko kecap pa gauda na listice, šunka, cajna kobasica i sitno seckani krastavci. Završiti rendanim kackavaljem. Uviti u rolat, premazati jajetom i posuti susamom i kimom. Peci 20 minuta na 200 C.

## **Savet**