

Praznicni sendvici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kriške toast hleba
- **250** g sitnog sira 60% mm
- **2** sitnija mlada luka
- **1** prstohvatsoli
- **2** lista praške šunke
- **1** svež krastavac
- **5** kašikasemenki od bundeve

Priprema

Bundevine semenke usitniti u avanu ili coperu, staviti na tanjur i ostaviti sa strane. Oprati mladi luk, posušiti ga ubrusom, pa iseckati pera vrlo, vrlo, sitno. Dobro oprati krastavac jer cemo koristiti i koru. Posušiti ga, pa po dužini iseci trake pomocu ljuštيلice, tako što cemo da zahvatamo i koru i pulpu. U ciniju staviti sitan sir, dodati iseckan mladi luk, posoliti, pa dobro izmešati tako da dobijemo kompaktan namaz.

Odseci ivice sa krišaka toast hleba. Postaviti dve kriške na radnu površinu, pa ih premazati kremom od sira. Na jednu krišku staviti presavijen list praške šunke, pa preklopiti drugom, namazanom, kriškom hleba. Lagano pritisnuti sendvic dlanom. Namazati kremom od sira jednu spoljnu stranu sendvica. Poredjati isecene trake od krastavaca tako da delom budu zlepljene na sirni namaz, odnosno da budu fiksirane. Sada okrenuti sendvic i položiti ga na stranu na kojoj su trake od krastavca, pa oštrim nožem odseci šunku i tracice koje štrce izvan hleba. Namazati sirom drugu spoljnu stranu sendvica, poredjati trake od krastavca, okrenuti sendvic na tu stranu i iseci višak. Ponoviti isti postupak sa preostalim kriškama toast hleba. Sendvice preseći oštrim nožem diagonalno, pazeci da se trake od krastavaca ne pomeraju. Krace stranice sendvica premazati sirnim namazom i

umociti u usitnjene semenke.

Savet

Kad kažemo da "jedemo oima", ima nešto u tome :) Praznini sendvi je ukusna grickalica koja je brza i jednostavna za pripremu, a serviramo je kao deo obroka sa više jela. Izgleda sjajno na stolu, jer kombinacija boja i šarenilo sastojaka nikoga ne ostavljuju ravnodušnim, pa zato privlai pažnju odraslih, ali i dece. Navedene mere su za 4 dijagonalna sendvia. Mere se, prema potrebi, mogu srazmerno poveati.