

## **Sendvic vekna**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Za nadev:**

- **100 g** margarina
- **150 g** stišnjene šunke
- **150 g** dimljene šunke
- **150 g** kackavalja
- **150 g** krastavica
- **1 kašika** ajvara
- **2 dl** kisele pavlake

#### **Za testo:**

- **1** mali hleb sa susamom

### **Priprema**

Iseci mali hleb na dva jednaka dela pa mu izdubiti sredinu.

Iseckati na kockice šunku, stišnjenu šunku, kackavalj i kisele krastavce.

Margarin dobro izraditi mikserom pa dodati iseckane sastojke i na kraju sve povezati kiselom pavlakom.

Napuniti unutrašnjost hleba.

Zatim svaki komad uviti u foliju i ostaviti da prenoci u frižideru.

Sutradan seci na kolutove.

### **Savet**

Umesto malog hleba sa susamom može se puniti i baget. Takođe umesto kisele pavlake može se staviti majonez. Stvar je izbora.