

# **Posni francuski hleb**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**francuski hleb
- **2**tunjevine
- **3**kisela krastavca
- **200** gšargarepe
- **100** gkrompira
- **150** gmargarina

## **Priprema**

Šargarepu i krompir obariti i ostaviti da se ohladi. Francuski hleb preseći na tri dela i izdubiti sredinu hleba. Margarin penasto umutiti i dodati mu tunjevinu. Sredinu hleba isitniti na manje kockice i ubaciti u predhodnu smesu. Krastavce, šargarepu i krompir iseci na sitnije komade i sve zajedno pomesati. Ovim filom puniti sredinu francuskog hleba. Uviti u foliju i ostaviti u frižideru da se sastojci lepo sjedine i da se stegne, da može lepo da se sece. Uzivati u ukusu. Prijatno.

## **Savet**