Punjeni baget

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**baget
- **1 konzerva**tunjevine
- **125 g**maslaca ili margarina
- **2**šargarepe
- **3**kisela krastavca
- so
- biber

Priprema

Šargarepu skuvati, ohladiti i iseci na sitne komade. Krastavcice iseci na sitne komade. Maslac ili margarin umutiti, dodati tunjevinu, šargarepu i krastavcice, izmešati, posoliti i pobiberiti po ukusu. Hleb preseci na pola, izvuci sredinu i napuniti. Rolate uviti u foliju i staviti u frižider. Iseci na kriške i poslužiti. Prijatno!

Savet