

## **Kanapei (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- po potrebi baget hleb
- 100 g krem sira
- 2 manja paradajza
- 10 listova kackavalja
- 10 listova dimljeno svinjskog vrata
- 1 manjikrastavac
- 10 crnih maslini

### **Priprema**

Iseci baget na kolutove, oko 1 cm debljine. Svako parce premazati krem sirom. Paradajz iseci na kolutove i staviti preko krem sira. List kackavalja preklopiti na pola, staviti preko paradajza, suvi vrat naborati, krastavac iseci na tanke šnite, probosti ga u cik cak cakalicom i na vrhu kanapea staviti crnu maslinu.

Sve zajedno probosti cackalicom i uživari u divnom zalogaju. Prijatno!

### **Savet**

Kanapee praviti neposredno pre služenja!