**Autor**Ana Puhač

ShareTweetSaveEmail

1

Zgnječite sir vilicom, a zatim još izmiješajte miskerom dodavajući pomalo majonezu da dobijete kremu.

2

Posolite, popaprite i primiješajte sve preostale sitno narezane sastojke. Rasporedite na šunku i savijte.

3

Ukrasite listovima zelene salate i rotkvicama.

12 ploški kuhane šunke
15 dag svježeg kravljeg (kozjeg) sira
4 kisela krastavčića
3 dag kapara
4 dag maslina
5 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 crveni ukiseljeni feferon
1 svežnjić rotkvica
nekoliko listova zelene salate
peršinovo lišće
sol
papar
maslinovo ulje

## NAMIRNICE

12 ploški kuhane šunke
15 dag svježeg kravljeg (kozjeg) sira
4 kisela krastavčića
3 dag kapara
4 dag maslina
5 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 crveni ukiseljeni feferon
1 svežnjić rotkvica
nekoliko listova zelene salate
peršinovo lišće
sol
papar
maslinovo ulje

## Način pripreme

1

Zgnječite sir vilicom, a zatim još izmiješajte miskerom dodavajući pomalo majonezu da dobijete kremu.

2

Posolite, popaprite i primiješajte sve preostale sitno narezane sastojke. Rasporedite na šunku i savijte.

3

Ukrasite listovima zelene salate i rotkvicama.

U tunelu od šunke
NAMIRNICENačin pripreme