



**Autor** [Josip Balog](#)

Share Tweet Save [Email](#)

1

Kruh prerezati po pola i izdubiti.

U većoj posudi pomiješati izdubljenu sredinu kruha, te dodati još sredinu starog kruha (vrsta po želji), otprilike pola okruglog kruha.

Kuhana jaja, krastavce, i šunku sitno nasjeckati, pa sve dodati u posudu sa kruhom.

Majonezu dodati postepeno, otprilike cijela staklenka ide u smjesu. Dodati i sve ostale sastojke, dobro promiješati i sjediniti u kompaktnu masu, začiniti po želji pa tom smjesom puniti izdubljeni kruh.

Zamotati ga u foliju i pospremiti u hladnjak do posluživanja (može i večer prije).

Rezati prije posluživanja.

Ovakav punjeni kruh se može poslužiti kao mali zalogaji uz ugodno druženje, možete servirati na šarenim tanjurićima ako je dječji rođendan u pitanju, a može se iskoristiti i kao lagani ručak uz neki umak ili sasvim konkretnu večeru.

Uživajte i dobar tek ☺

1 kom. Kruh

23 kom. Jaja

Kiseli krastavci

300 g Šunka nasjeckana

500 g Svježi sir

1 kom. Zvijezda majoneze staklenke

1 kom. Limenka kukuruza



## NAMIRNICE

1 kom. Kruh  
23 kom. Jaja  
Kiseli krastavci  
300 g Šunka nasjeckana  
500 g Svježi sir  
1 kom. Zvijezda majoneze staklenke  
1 kom. Limenka kukuruza

## Način pripreme

1

Kruh prerezati po pola i izdubiti.

U većoj posudi pomiješati izdubljenu sredinu kruha, te dodati još sredinu starog kruha (vrsta po želji), otprilike pola okruglog kruha.

Kuhana jaja, krastavce, i šunku sitno nasjeckati, pa sve dodati u posudu sa kruhom.

Majonezu dodati postepeno, otprilike cijela staklenka ide u smjesu. Dodati i sve ostale sastojke, dobro promiješati i sjediniti u kompaktnu masu, začiniti po želji pa tom smjesom puniti izdubljeni kruh.

Zamotati ga u foliju i pospremiti u hladnjak do posluživanja (može i večer prije).

Rezati prije posluživanja.

Ovakav punjeni kruh se može poslužiti kao mali zalogaji uz ugodno druženje, možete servirati na šarenim tanjurićima ako je dječji rođendan u pitanju, a može se iskoristiti i kao lagani ručak uz neki umak ili sasvim konkretnu večeru.

Uživajte i dobar tek ☐

Punjeni kruh

[NAMIRNICE](#)[Način pripreme](#)