



## PICA KRUHKI

Hiter in okusen prigrizek za zajtrk, večerjo ali ko te napade lakota med delom. Namaz si lahko pripraviš že prej in ga shraniš v hladilniku.

Čas priprave: 15 minut.

### **Sestavine za 20 obloženih kruhkov:**

- francoske štručke ( Lahko tudi navaden kruh, če le teh nimate. Recept za domače francoske štruče najdete tukaj )
- 300 g pica šunke
- 15 kosov narezane suhe salame (ni nujno)
- 1 zvrhana žlica kisle smetane
- 2 žlici kečapa
- 1 velika pest naribanega sira
- ščepec origana

**Za zraven:** kislá smetana, majoneza, kečap, solata idr.

### **Priprava:**

1. Šunko in suho salamo narežemo na manjše kocke (pol cm) ter jim dodamo sir, kisló smetano, kečap in origano. Vse sestavine dobro premešamo.
2. Pekač obložimo s peki papirjem in nanj položimo narezan kruh ali narezano francosko štruco. Vsak kos posebej nadevamo z namazom (pazimo da vsaj pol cm ob robu ne namažemo, saj se bo nadev stopil in bo tako stekel čez rob koščka).
3. Položimo jih v segreto pečico na 180 stopinj za približno 10-15 minut. Postrežemo še tople. Namaz lahko pripravite že vnaprej in ga hranite v hladilniku.

**Pa dober tek!**