

## ČAROBNI ZALOGAJI SA ZLATIBORAC KULENOM I GOVEĐOM SALAMOM



### SASTOJCI ZA 50 KOMADA, TJ 5 OSOBA:

- 2 bageta
- 400 g krem sira
- 300 g feta sira
- 150 g ljutog ajvara
- 4 g suvog vlašca
- 1 glavica salate 'endivija'
- 100 g Zlatiborac goveđe salame
- 100 g Zlatiborac goveđeg kulena

### Način pripreme:

1. Bagete iseći na šnite pa ih ispeći u tosteru ili pećnici sa obe strane. Dobijene krutone odložiti da se ohlade.
2. Dobro umutiti mikserom feta sir i ajvar. Dobijenu masu odložiti u frižider na 30 minuta da se ohladi i stegne.
3. Dobro oprati listove salate.
4. Dresir kesom ili špricom za kolače naneti pripremljeni fil od sira i ajvara na polovinu krutona. Ukrasiti ih listićima salate. Zlatiborac kulen zaseći nožem po 1 cm od ivice ka centru koluta. Presaviti listiće na suprotne strane reza te ih zabosti u formirani fil na krutonu.
5. Začiniti krem sir vlašcem te ga dobro promešati. Dresir kesom ili špricom za kolače naneti dobijenu smesu na polovinu pripremljenih krutona. Svaki kruton ukrasiti salatom i Zlatiborac goveđom salamom.