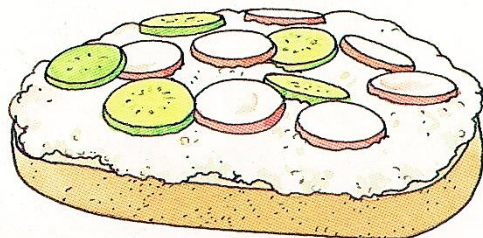
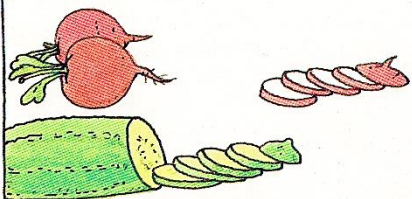


Potrebujem:  
ržen kruh  
1 mali zavitek skute  
2 žlici kisle smetane  
4 rdeče redkvice  
1 svežo kumarico  
1/2 žličke soli

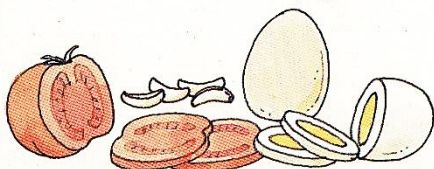
V skledi zmešam  
skuto, smetano in  
sol.  
Kumarico in redkvice  
operem in narežem  
na kolobarčke.

Kruh namažem s  
skuto zelo na debelo.  
Kruhek obložim s  
kolobarčki kumarice  
in redkvic in po vrhu  
rahllo posolim.

### Kruhki s skuto

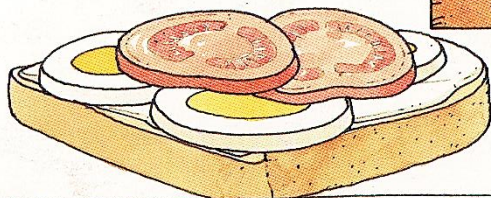


### Pikantni kruhki s jajcem



Potrebujem:  
ovsen kruh  
maslo  
4 stroke česna  
4 jajca  
1 paradižnik

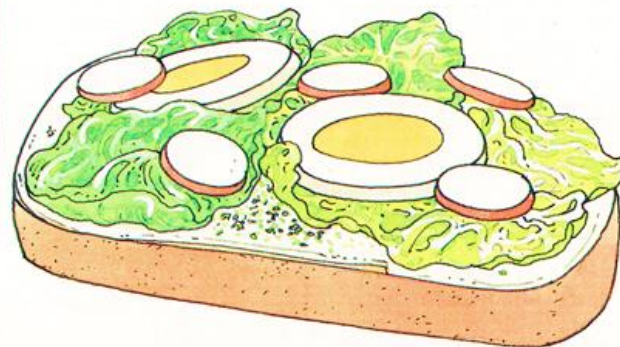
Jajce kuham 8 minut,  
jih oplaknem z mrzlo  
vodo, olupim in  
narežem.  
Česen olupim in  
nasekljam.  
Paradižnik operem in  
narežem na  
kolobarje.  
Kruhek namažem z  
maslom in posujem s  
česnom.  
Obložim ga z jajci in  
paradižniki.



### Kruhki s jajcem

Potrebujem:  
črn kruh  
maslo  
drobnjak  
4 liste zelene solate  
4 jajca  
4 rdeče redkvice

Jajca kuham 8 minut,  
jih oplaknem z mrzlo  
vodo, olupim in  
narežem.  
Solato in redkvice  
operem. Redkvice  
narežem na  
kolobarčke.  
Drobnjak drobno  
nasekljam.  
Kruh namažem z  
maslom, ga posujem  
z drobnjakom in  
pokrijem s solatnimi  
listi.  
Obložim še z  
narezanimi jajci in  
redkvicami.



Potrebujem:  
bel kruh  
maslo  
1 čebulo  
hladno kuhano govedino  
majonezo

### Kruhki s govedino

Čebulo olupim in  
narežem na lističe.  
Rezino kruha  
namažem z maslom  
in obložim s čebulo  
in govedino.  
Okrasim z majonezo.

