

## **Extra brzi dorucak ili vecera**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8kriški hleba
- **150 g**sitno izrendanog kackavalja
- **150 g**bilo šta od suhomesnatog
- **100 g**kajmaka (ili kisele pavlake)
- 2jaja
- biljni zacin
- biber
- origano (ne mora)
- mleko

### **Priprema**

Umutiti jaja viljuškom. Zaciniti ih, po želji. Dodati kajmak ili kiselu pavlaku, pa sve sjediniti. Suhomesnato iseci na tanke štapice i zajedno sa kackavaljem dodati masi sa jajima. Sjediniti sastojke.

Rernu ukljuciti da se ugreje na 200 stepeni. Pleh obložiti pek papirom. Svako parce hleba provuci kroz mleko i poreati ih u pleh. Fil rasporediti preko svakog parceta hleba. Staviti u zagrejanu rernu i peci da fil porumeni. Služiti toplo, uz jogurt, kecap...

### **Savet**