

## ***Tost sendvici***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8 kriškitost** hleba
- **100 g** stišnjene šunke
- **100 g** dimljene šunke
- **100 g** ggaude
- **2** jaja
- **po ukusu** soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **1 dl** kecapa
- **1** pavlaka
- **2 kašike** susama
- **1** pecena crvena paprika
- **po ukusu** origana

## **Priprema**

Jaja umutite viljuškom, šunku, sir i papriku isecite na sitne kockice pa sve pomešajte sa jajima. Dodajte kecap, pavlaku, so, biber i suvi biljni zacin.

Kriške tost hleba premažite margarinom pa od gore rasporedite pripremljenu smesu. Preko svega stavite po ukusu origana i susama. Stavite u prethodno zagrejanu rernu i pecite 15 minuta na 200 stepeni.

## **Savet**