

Zapeчени sendvic sa paradajzom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriški** tost hleba
- **2** paradajza
- **200 g** kackavalja
- so
- **30 g** putera

Priprema

Poreati 4 kriške hleba, staviti na svaku krišku po listić kackavalja (deblje secene listove kackavalja), paradajz isecen na tanke krugove, malo posoliti i pobiberiti po ukusu, zatim opet prekriti listom kackavalja i na kraju poklopiti kriškom tost hleba. U tiganju otopiti puter, dodati pripremljene sendvice i malo ih zapeci sa obe strane, da sendvici dobiju zlatno - žutu boju. Kada porumene staviti tiganj u rernu na 200°C i zapeci 10 minuta. Sližiti toplo.

Savet