

Viršlice Party time



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 parcetatost hleba**
- senf
- **3 viršle**
- **150 gkackavalja**
- masline
- kecap
- origano (nije obavezno)

Preprema

Parcice tosta sve iseci na 4 dela i poreati u pleh.

Na parcice hleba dodavati po malo senfa.

Prethodno skuvane viršle iseci na sledeći nacin: prvo po dužini, zatim na polovine, onda i na kraju te polovine iseci opet na pola. Poenta je u tome da dobijete 8 jednakih delova od jedne viršle. Potrudite se da budu iste velicine, zbog lepšeg i urednijeg izgleda. Zatim ih poreate po parcicima hleba.

Posuti sve kackavaljem.

Dodati masline iseckane na kolutice.

Preliti kecapom i po želi origanom.

Ubaciti u zagrejanu rernu, ostaviti unutra dok se kackavalj potpuno ne rastopi po viršlama.

Najlakše je pomocu špatule vaditi ih u tanjur, i pomocu nje ih razdvajati.

Savet

Najukusnije je jesti ih tople, mada su jako ukusne i onda kada se potpuno ohlade. Odline su za sve vrste proslava.