

Sendvici iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kriškihleba**
- **1jaje**
- **1kisela pavlaka**
- **150 giseckanog suhomesnatog (po izboru)**
- **150 gkrupno izrendanog kackavalja**
- **1paradajz iseckan na kockice**
- **1/2 veziceiseckanog peršuna**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1/3 kašicicemlevenog bibera**
- **1 kašicicaorigane**

Priprema

Veliki pleh pokriti pek papirom. Po njemu rasporediti iseceni hleb.

U odgovarajuću, dublju, posudu razbiti jaje, ubaciti pavlaku, pa žicom za mucenje sjediniti. Dodati iseckano suhomesnato, iseckani paradajz (malo ga ocediti od vode, koju pusti prilikom secenja), izrendani kackavalj i iseckani peršun. Posuti sa zacinima, pa sve dobro sjediniti.

Na svako parce hleba obilno naneti pripremljenu smesu. Staviti da se peče, u prethodno zagrelanoj rerni, na 200 C, dok blago porumeni.

Izvaditi iz rerne, sacekati (ako možete da izdržite) 2-3 minuta, da se malo prohladi, pa navalite.

Savet