

Punjene prženice



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** pareceta secenog starog hleba
- **100 g** kackavalja
- **100 g** šunke
- **mal**o majoneza
- **malo** kecapa
- 2 jajeta
- 2 **kaš**ik mleka
- **prstohvat** soli
- **prstohvat** brašna
- **za prženje** ulje

Priprema

Uzmite secene kriške starog hleba (od ove kolicine ispadne vam tri punjene prženice, za svako parce po dve kriške), pa jednu krišku namazite majonezom, a drugu kecapom. Na parce koje je namazano majonezom stavite rendani kackavalj, pa onda stavite šunku i zatvorite (poklopite). Isti postupak ponovite i sa preostalim sastojcima. Zatim umutite jaja, dodajte malo mleka, prstohvat soli i prstohvat brašna. Sipajte ulje u tiganj u ugrejte dobro. Pripremljene prženice umocite u smesu od jaja, sa jedne i druge strane i spuštajte u vruće ulje. Kratko pržite samo da porumene i vadite na ubrus.

Savet