

Topli sendvici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kriških**leba
- **100 g**šunke
- **5**šampinjona
- **100 ml**kecapa
- **3**jajeta
- **4**kisela krastavca
- **200 g**sira

Priprema

Hleb rasporediti na pleh. Kecapom mazati kriške hleba, na svaku krišku staviti po krug šunke i kolutice krastavca.

Umutiti jaja, pa im dodati isitnjen sir i sipati na sendvice. Pazite da se jaje ne slije sa sendvica. Šampinjone iseci na kolutice, pa redjati preko jajeta na sendvicima.

Na 180 stepeni peci service dok jaje ne porumeni po ivici sendvica (kao na slici).

Savet