Brzi topli sendvici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8 kriški**starog hleba
- **150 g**sitno rendanog kackavalja
- **150 g**posebne kobasice
- **2**jajeta
- **100 g**kisele pavlake
- **200-300 ml**mleka
- **po želji**so
- biber
- suvi biljni zacin
- origano
- biber

Priprema

Jaja umutiti viljuškom. Posoliti ih i dodati zacine po želji. Zatim dodati kiselu pavlaku, pa mutiti nekoliko minuta kako bi se sve lepo sjedinilo. Posebnu kobasicu iseci na kockice, kackavalj izrendati, pa sve dodati masi sa jajima. Lepo sjediniti sastojke. Rernu ukljuciti da se greje na 200 stepeni, a pleh obložiti papirom za pecenje.

Svako parce hleba sa obe strane umakati u pripremljeno mleko, a onda reati u pleh.

Fil ravnomerno rasporediti preko svakog parceta hleba. Staviti u zagrejanu rernu i peci oko 25 minuta, ili jednostavno, dok sendvici ne dobiju lepu rumenu boju.

Savet