

## Brze prženice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

## Sastojci

### Za prženice:

- 2 jajeta
- 4 kriške starog hleb
- so
- suvi biljni zacin

### Za namaz:

- ajvar
- 1 viršla
- 50 g kackavalja
- malo kecapa

### Za dekoraciju:

- salata po izboru

## Priprema

Staviti ulje u tiganj da se zagreje, za to vreme iseci hleb na parcice srednje debljine. U tanjir umutiti 2 jajeta sa malo suvog biljnog zacina. Kada se ulje zagreje umociti hleb u jaja i staviti da se prži (kao klasicne prženice). Iseci 1 viršlu na kolutice i ispržiti je.

Na sredinu tanjira staviti salatu, a oko salate parčice hleba. Svako parce namazati ajvarom, zatim staviti kolutice viršle. Narendati kackavalj i ukasiti sa malo kecapa.

## **Savet**

Veoma brz doruak za svaku mamu ili devojkku koja ujutru nema puno vremena za pripremu doruka. Uz prženice možete popiti ašu probiotskog ili obinog jogurta.