

Pohovani hleb



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 vekne** bajatog hleba
- 3 jajeta
- **6 kašika** mleka
- **malosoli** i kurkume
- **10 kašika** projnog brašna
- **5 kašika** susama
- ulje za prženje

Priprema

Hleb iseci na tanke kriške. Jaja umutiti, dodati mleko, malo soli i kurkume. U tanjir pomešati projno brašno i susam. Krišku hleba umociti u umucena jaja, pa posuti sa mešavinom projnog brašna i susama. Kratko propržiti na zagrejanom ulju sa obe strane. Prijatno!

Savet