

Domace prezle



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- stari hleb

Priprema

Stari hleb iseci na tanke kriške, da ne budu deblje od 1 cm. Poreati u tepsiju i staviti u zagrejanu rernu da se isuši. U zavisnosti od rerne, kada se isuši gornja strana okrenite parcice. Hleb treba da bude potpuno tvrd i isušen kao dvopek. Kada se isuši rukama ga izlomite, tako cete videti i da li je lepo isušen. Sredina ne sme da bude meka. Kada ga lomite treba da se mrvi.

Prepecen hleb sameljite u mašini za orahe i domace prezle su spremne. :)

Savet

Ujedno dobijate i dvopek i prezle. :) Dobar nain da iskoristite stari hleb,a prezle nikad nisu na odmet :)