

Brzi doručak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 kriški**hljeba
- **1 šolja (od 2 dl)**svježeg ili krem sira
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1**jaje
- **po ukusu**soli
- **1**paradajz
- **1**paprika
- **1 parce**polutvrdog, masnog sira (tipa gauda)

Priprema

Pecnicu zagrijati na 200 C. Pleh obložiti papirom za pečenje. Poredati narezan hljeb. Umutiti svježi sir, pavlaku i jaje, pa dodati soli po ukusu. Smjesom premazati hljeb.

Preko naribati gaudu, pa staviti po parce paradajza i par komada narezane paprike.

Sve kratko zapeci. Poslužiti toplo!

Savet