

Prezle na domaci nacin



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- stari hleb

Priprema

Hleb, nikada, ne bacam. Koristim ga na razne nacine, a sve što ostane upotrebim ga da napravim prezle.

Stari hleb usitniti, u secku, dok se ne naprave mrvice. U veliki pleh, od el. šporeta, staviti pek papir, pa izruciti mrvice i pravilno ih rasporediti.

Rernu ugrijati na 150 stepeni. Staviti pleh u zagrejanu rernu. Povremeno vaditi pleh i promešati hlebne mrvice. Kada dobro porumene izvaditi pleh, iskljuciti rernu, pa ih ponovo vratiti i ostaviti u, poluotvorenoj rerni, dok se, rerna, ne ohladi.

Kada se rerna ohladila izvaditi pleh, pa mrvice još jedanput staviti u secko.

Sa nekoliko obrtaja, mrvice ce dobiti strukturu kao kupovne prezle.

Staviti ih u odgovarajucu posudu sa poklopcem. Ne treba poseban nacin cuvanja. Ja ih držim pored šporeta i, verujte mi, da su mnogo ukusnije nego kupovne.

Savet