

Sendvici sa pecenom paprikom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 paracetahleba**
- **1 pecena paprike**
- **100 g kulena**
- **150 g kackavalja**
- **1 jaje**
- **po potrebi kecapa**
- **1 kašicica peršuna**
- **1 šoljica mleka**
- **malo origana**

Priprema

Prvo ostaviti hleb da odstoji, da, se osuši. Zatim ga poreati u pleh. U posebnu ciniju umutiti jaje, mleko, kecap i peršun. Zatim tom smesom namazati parcice hleba, i na njih staviti iseckanu pecene papriku.

Preko toga, poreati kulen, preliti kecapom, izrendati kackavalj, posuti origano.

Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15ak minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno