

Brzi doručak (3)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kriškihleba
- **1** cen belog luka
- **50** g pilece salame
- **100** g kackavalja
- **1** dl kecapa
- **1** kašičica origana
- **3** kašike maslinovog ulja

Priprema

Kriške hleba poreajte u tepsiji i zapecite. Izvadite iz rerne i tako po vrućim kriškama utrljajte beli luk.

Premažite kecapom (ili sokom od paradajza). Salamu i sir narendajte i na svaku krišku rasporedite po malo. Svaku filovanu krišku prelijte sa maslinovim uljem.

Vratite nazad u rernu da se zapeku desetak minuta i pospite origanom. Sendvice poslužite dok su još topli.

Savet