

Brzi dorucak (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**ackavalja
- **1 dl**kecapa
- **1 kašica**origana
- **3 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Kriške hleba poreajte u tepsiji i zapecite. Izvadite iz rerne i tako po vrucim 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