

Topli Pizza sendvici i ražnjici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 hleba**
- **200 gkackavalja**
- **200 gšunke**
- **1 kockicamargarina**
- **malobosiljka**
- **1jaje**
- **malomleka**

Priprema

Hleb iseci pod kosinu kako bi parcici bili veci, duži. Preko svakog parceta preci oklagijom. Ivice premazati margarinom. Staviti parce šunke, kackavalja, posuti malo origana.....

Za ražnjice: parcice uviti u rolnice i probosti štalicem.

Na jedan stanic mogu se poreati 3 rolnice. Na svaku staviti listic margarina i premazati umucenim jajetom.

Za sendvice: poklopiti drugim parcom pritisnuti sendvic, premazati jajetom, posuti malo origana i korece premazati margarinom. Na kraju poprskati sa malo mleka.

Zapeci u rerni zagrejanoj na 200C.

Oko 10 minuta, da se hleb zapece i kackavalj opusti.

Uživajte u toplim i ukusnim sendvicima i ražnjicima.... :)

Savet

Brza i ukusna veera :)