

Slano predjelo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** listića mesane slanine
- **150 g** punomasnog kackavalja
- **6** jaja
- **12** parčeta tost hleba
- so
- suvi biljni začini
- origano
- kecap

Priprema

Prvo izvaditi tost hleb (kao za krofne) i poreći u pleh za projice. Slaninom obaviti zidove (jedan listić za jedno).

Narendati kackavalj i dodati ostatak slanine iseckane na kockice. Umutiti jaja (ne penasto), dodati so, suvi biljni začini i preliti svako. Dodati origano i kecap. Opet na svako narendati kackavalj. Po želji može se opet preliti jajima, ali ne mora.

Savet

Peći na 220° 20-ak minuta. Videćete kada bude gotovo.