

# **Topli sendvici sa pecenicom**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **7-8 kriškihleba**
- **7-8 listova pecenice**
- **1jaje**
- **100 g sitnog sira**
- **100 ml gustog jogurta**
- kecap

## **Priprema**

Kriške hleba poreati u pleh.

Premazati ih kecapom i staviti po list pecenice na svaku krišku.

Ulupati jaje, dodati sir i jogurt i izmešati. Taj fil staviti preko listova pecenice. Preko može po koja kap kecpa i neki zacin po ukusu.

Zapeci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Poslužiti tople, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

## **Savet**