Prženice iz rerne (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 parcadi**bajatog hleba
- **4**jajeta
- **1 dl**mleka
- **300 g**šunkarice
- **200 g**kackavalja
- **100 ml**kecapa
- **po ukusu**origana

Priprema

U ciniju umutiti jaja, mleko i malo soli po ukusu. Pleh obložiti papirom za pecenje i poprskati ga s malo ulja. Parcad hleba umociti u smesu od jaja i poslagati ih u pleh.

Šunkaricu ili pecenicu iseci na komadice i rasporediti preko natopljenog hleba. Odgore preliti s malo kecapa i posuti origanom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Nakon toga pleh izvaditi iz rerne, te prženice posuti rendanim kackavaljem i vratiti ih da se dopeku.

Savet

Na ovaj nain prženice možete praviti bez nadeva ili naneti drugi fil po želji.