Tasty hleb



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vekna**hleba
- **250 g**šunke ili pecenice
- **1**krastavac
- **1 kesica**kecapa
- **3**jajeta
- **180 g**kisele pavlake
- **50 g**kackavalja
- **malo**peršuna
- **malo**origana

Priprema

Hleb staviti u pleh na pek papir i seci na kriške, ali ne do kraja. Izmeu ubaciti listove šunke i po tanki kolut dva krastavca i naceditи po malo kecapa. Gledajte da razmaknete parcice da vam lepo proe do kraja i kecap i šunka.

Preliti prelivom od pavlake i jaja i odozgo narendati kackavalj. Po ukusu posuti peršun, origano... Peci na 200-220 stepeni dok se ne uhvati lepa korica. Prijatno. ;)

Savet

Uvek gledam na društvenim mrežama razne ove ukusne i lake recepte mislei da su samo lepi na oko, ali prevarila sam se još peena hrskava korica hleba doprinosi sadržajnijem ukusu. Uskoro u probati još neki slian recept pa prenosim detaljno ;)