

Sendvici iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriške** (ražanog) hleba
- **1** paprika
- **1** paradajz
- **5** šampinjona
- **150 g** dimljene kobasice
- **1** jaje
- **1** pavlaka
- **malosoli**
- biber
- origano

Priprema

Paradajz i šampinjone oljuštiti i iseci na kockice. Papriku i kobasicu iseci na sitne kockice.

Sve sastojke pomešati (pavlaku, jaje, paradajz, papriku, šampinjone, kobasicu), zaciniti po ukusu i dodati malo origana.

Kriške hleba reati u pleh obložen papirom za pecenje i premazati ih nadevom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 10 minuta.

Savet

Vrlo ukusni sendvii, služiti ih za doruak. Uz jogurt su savršeni. Prijatno :-)