

Sendvic od prženica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 tankih kriški** hljeba
- 4 jajeta
- **100 g** spanaca
- **100 g** krem sira
- **1** cenbelog luka
- **malosoli**

Za prženje:

- ulje

Priprema

Spanac pofuriti sa posoljenom vrelom vodom. Potom isprati sa hladnom, dobro ocediti i sitno naseckati. Kad je naseckan dodati sir, sitno iseckan beli luk (ko ne voli ili za decu može ga izostaviti), posoliti po ukusu. Na 4 parceta rasporediti fil po celoj površini, preklopiti sa preostala 4. Jaja dobro viljuškom umutiti, svaki sendvic umociti u jaja sa jedne i druge strane. U tavu sipati ulje, zagrejati i pržiti sendvice dok ne porumene sa jedne i druge strane. Gotove izvaditi i slagati na papirnu salvetu, da se odstrani višak masnoce. Služiti tople.

Savet