

## *Prženice sa šunkom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 kriškitost** hleba
- **100 g**krem sira
- **200 g**tanko rezane šunke
- **100 g**rendanog kackavalja
- **3**jajeta
- **3 kašik**emleko
- **1 prstohv**atsoli
- **po potrebi**majonez
- **po potrebi**ulje

### **Priprema**

4 kriške tost hleba premazati majonezom, a 4 kriške premazati krem sirom. Na parce sa majonezom staviti šunku i kackavalj pa preklopiti parcima sa krem sirom. Umutiti jaja i mleko, posoliti, svaki sendvic uvaljati u umucena jaja i mleko te pržiti na vrelom ulju sa obe strane da lepo porumene. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedile od viška masnoce. Služiti uz kiselu pavlaku.

### **Savet**

Brz, a ukusan doručak. Prijatno!