

Nadevene prženice



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 180 ml mleka
- 100 g gaude
- 100 g cajne kobasice
- 100 g stišnjene šunke

Priprema

Hleb isecite na tanku parcad. Uzeti dva parceta u tankom sloju ih premazati pavlakom. Na jedno parce staviti nekoliko kolutica cajne kobasice, a na drugo parce staviti dva kolutica šunke, pa malo kackavalja (isecite ga tanko na listice), spojite parcad kao sendvic. Sendvic umocite u umucena jaja sa mlekom, i pržiti u zagrejanom ulju. Prženice su ukusnije, ako se prže na vrlo malo ulja u keramickom tiganju. Prijatno!

Savet

Prženice pripremljene na ovaj nain su izuzetno ukusne. Nemojte štedeti kakavalj slobodno stavite više. Bie još ukusnije. Možete eksperimentisati i staviti bilo šta što vam se nae u frižideru. Služiti uz jogurt ili neku salatu po izboru. Prijatno!