

Povrce u zagrljaju hleba



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6parcica hleba
- 1crvena, veka, paprika
- 1zelena, veka, paprika
- 100 gdimljene šunke
- 100 gkackavalja (Gauda)
- majoran
- biber
- tucana, ljuta, paprika
- himalajska so
- 100 gmaslaca
- 2jajeta (veca)

Priprema

Ideju za ovaj recept sam videla na internetu, ali ja sam koristila sastojke koje moja deca vole. Na hlebu iseci sredinu (koja kasnije služi kao poklopac), 0,5cm od korice. Paprike iseckati na kockice, a kackavalj, krupno, narendati. Dimljenu šunku, takoe iseci na kockice.

U teflonski tiganj (ja sam koristila vok) staviti maslac da se rastopi (staviti pola kolicine maslaca, pošto ne mogu da stanu, više, od tri parcica hleba). Na rastopljeni maslac staviti pola kolicine, iseckanih, paprika i, malo, ih propržiti. Posuti mlevenim biberom, solju i majoranom (kolicina zacina po ukusu), Posle dva minuta dodati pola kolicine iseckane, dimljene, šunke. Propžiti jedan minut.

Proprženu mešavinu povrca i šunke podeliti na tri dela. Preko svakog dela staviti koricu hleba. Posuti ljutom,

tucanom, paprikom, po ukusu (ko ne voli ljuto, ovaj sastojak ne mora da koristi) Jaja umutiti viljuškom, pa kašičicom, pola smese, preliti preko povrca.

Preko poreati, pola, kolicine kackavalja i poklopiti, isecenom, sredinom hleba. Hleb, malo, pritisnuti.

Pržiti, oko, 2-3 minuta, na srednjoj temperaturi. Špatulom preokrenuti parcice hleba, da se i donja strana zarumeni. Ovaj, izvanredan, dorucak poslužiti uz čašu, hladnog, jogurta.

Savet