

# **Pohovane kriške od domaceg hleba**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4kravajceta**
- **4jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **malomleka**

## **Priprema**

U predhodnom receptu sam vam pisala kako se prave domaci kravajcici pa evo recepta šta možete napraviti od njih kada odstoje dan, dva.

Kravajcice uspravno iseci na 4 kriške. U cini umutiti viljuškom cetiri jajeta, so i malo mleka.

Staviti ulje da se lepo zgreje, zatim kriške hleba umociti u jaja sa svih strana i stavljati da se prže. Kada porumene vaditi i stavljati na tanjur prekriven salvetom kako bi upio višak masnoce.

## **Savet**

Sluziti sa jogurtom.