

# **Gibanica prženice**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6 kriškihleba** (od juce)
- **2 jajeta**
- **1 kašicicasoli**
- **200 gsira**
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1 kašikaulja**
- **200 ml mleka**
- **100 grendanog kackavalja**

## **Priprema**

Rucnom žicom za mucenje umutiti jaja i so, dodati sir, kiselu pavlaku, sipati mleko i ulje i sve izmešati. Hleb iseci na kriške, a kackavalj izrendati.

Svaku krišku hleba "potapati" u pripremljenu smesu...

...i reati u pleh premazan margarinom.

Na svaku krišku rasporediti rendani kackavalj te peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

Gotove prženice izvaditi iz rerne...

...servirati te poslužiti.

**Savet**

Prijatno.