

Topli pizza-sandvici



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kriške** belog hleba
- margarina za mazanje
- kecup ili sos od paradajza
- **100 g** seckane šunke
- **100 g** gouda sira
- paradajz
- origano

Priprema

Kriške hleba premazati margarinom.

Zatim kecapom ili sosom od paradajza.

Dodati iseckanu šunku i rendani sir. Iseci paradaajz na kolutove i njego staviti preko sira. Sve poprskati origanom.

Rernu zagrejati na 250 stepeni i sendvice peci dok se sir ne istopi, oko 10 minuta. Servirati odmah dok su topli uz kupus salatu. Prijatno.

Savet

Jednostavni i brzi sendvii koje možete filovati po sopstvenoj želji, kao mini pice, možete im dodati peurke, ananas, možete ih praviti sa tunjevinom... Izbor je veliki