

Obican backi dorucak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kriške** starog suvog hleba
- 2 jajeta
- **0.5 dl** mleka
- 5 **češnjev** a belog luka
- **100 g** mesnate slanine
- **50 g** dimljene kobasice
- **50 g** kajmaka

Dodaci:

- **4-6** kiselih krastavcica
- **malocrvene** mlevene slatke paprike
- **malosoli**

Priprema

Data je slika svih potrebnih namernica.

Stari suvi hleb iseci na kriške.

Iseci slaninu i kobasicu, ljutu papricicu i beli luk.

Jaja sa malo mleka umutiti i posoliti.

Dobro zagrejati ulje i staviti hlab natopljen u jajetu da se prži 2-3 minuta (da porumeni).

Okrenuti na drugu stranu i isto tako pržiti

Izvaditi na tacnu za posluživanje i posuti sa sitno seckanim belim lukom, parcima slanine, kobasice i na svaki komad staviti malo kajmaka. Uz to servirati i kisele krastavcice. Prijatno.

Savet

Ovo nije savet ve samo potseanje na neko doba iz mladosti. U neka druga vremena na salaima se za doruak spremalo nešto poznato pod nazivom "MOA" ili "BUNDAS KENJER". Ovo je uspomena na ta vremena.