

Topli sendvici (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kriške** starog suvog hleba
- **10 g** topljivog sira
- **100 g** dimljene slanine
- **50 g** dimljene kobasice
- **50 g** margarina
- **50 g** kajmaka
- **50 g** presovane šunkarice
- **50 g** dimljene rolovane šunke
- **1 dl** kisele pavlake

Zacini

- **malocrvene** mlevene slatke paprike
- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera
- **po želji** ljute papricice
- **po želji** crne masline

Priprema

Potrebne namirnice.

Prethodno vece iseci hlebac na kriške i ostaviti preko noci da prosuši. Namazati kriške hleba sa tankim slojem

margarina i blago posoliti.

Preko sloja margarina naneti tanak sloj kajmaka. Slagati sloj po sloj slanine, kobasice, šunkarice, dimljene šunke i...

...i na kraju sir u trakama.

Prego svega naneti sloj pavlake.

Staviti u mikro talasnu pecnicu i zapeći na srednje jakoj temperaturi cca 5 minuta. Još toplo poprskati sa crvenom mlevenom paprikom. Servirati uz ljutu papricicu i crne maslinke. Prijatno.

Savet